

Peperoni grigliati con cipolle rosse



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Affetta le cipolle e mettile a bagno in acqua fredda per 10; intanto pulisci i peperoni e tagliali a falde, condiscili con un filo d'olio e mettili a grigliare 1' per parte. Man mano che sono pronti salali e disponili, ancora caldi, in una terrina alternandoli con la cipolla sgocciolata, un pizzico di semi di papavero e del timo. Condisci con un filo d'olio, copri e lascia insaporire per 30. Prima di servire guarnisci con del timo fresco.

Ingredienti per 4 persone

- 3 peperoni gialli
- 2 cipolle rosse
- 3 cucchiaini di olio EV
- semi di papavero

- timo
- sale