ANTIPASTO ALLA DIAVOLA

Ingredienti:

- 1 confezione di pancarré a fette,
- 2 peperoni rossi,
- 1 peperone giallo,
- 200 g di polpa di pomodoro in scatola,
- 10 foglie di basilico,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 cucchiai di pinoli,
- olio extra vergine di oliva,
- sale e pepe di Caienna.

Pulite i peperoni, tagliateli a dadini e metteteli in una padella possibilmente antiaderente con 3 cucchiai di olio, la polpa di pomodoro, l'aglio. Cospargete di sale e pepe. Fateli stufare a fuoco basso, coperto, per 20 minuti; alla fine profumate con il basilico.
Nel frattempo togliete alle fette di pancarré la crosticina, tagliatele in due e fatele dorare in olio caldissimo; scolatele su carta assorbente da cucina e tenetele in caldo. Quando le verdure saranno morbide frullatele. Fate insaporire brevemente in pochissimo olio i pinoli.
Spalmate la purea di peperoni sulle tartine calde, guarnitele con i pinoli ben scolati e servitele subito.