ANTIPASTO DI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 peperoni verdi,
- 2 pomodori,
- 90 g di tonno sott'olio,
- basilico,
- 4 cucchiai di olio,
- 1 cucchiaio di aceto,
- 1 spicchio d'aglio,
- sale,
- pepe.

Lavare i pomodori, tagliarli a fettine e farli marinare con aglio schiacciato, basilico spezzettato e 2 cucchiai di olio.
Lavare e asciugare i peperoni, arrostirli per 15 minuti, spellarli e tagliarli a pezzi, eliminando i semi.
Fare uno strato di peperoni, ricoprirli con una salsa fatta di olio, aceto, sale, pepe e guarnire con fettine di pomodoro e tonno a pezzetti.