
CAVOLFIORE BICOLORE AL PEPERONE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore bianco piccolo,
- 1 cavolfiore verde piccolo,
- 1 limone,
- 1 peperone rosso in salamoia,
- 1 spicchio di aglio,
- origano,
- 1 pizzico di peperoncino,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite i cavolfiori, lavateli, tagliateli a cimette e scottateli separatamente in abbondante acqua salata.

Ritirateli piuttosto al dente, scolateli e sistemateli a strati alternati di colore in un piatto da portata.

In una terrina mescolate il succo e un po' di buccia grattugiata del limone con l'olio, il peperone sgocciolato dalla salamoia e tritato finemente, un pizzico di peperoncino, l'origano, uno spicchio d'aglio tritato, regolate sale e pepe. Con questa salsa irrorate i cavolfiori, lasciateli insaporire al fresco per un'ora, mescolate e servite a tavola.