

INSALATA DI PEPERONI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 2 peperoni rossi,
- 2 peperoni gialli,
- 1 fetta di prosciutto cotto,
- 4 cuori di palma,
- sale,
- 3 fette di pancarrè,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaino di senape,
- alcune foglie di basilico.

Arrostire i peperoni, spellarli e tagliarli a listarelle.

Affettare i cuori di palma e tagliare a dadini il pancarrè e il prosciutto.

Friggere in olio il pancarrè, scolarlo e asciugarlo con la carta da cucina.

Mettere in un'insalatiera i primi 5 ingredienti e mescolarli bene.

Sminuzzare con le mani qualche foglia di basilico e unirla all'insalata.

Far riposare in frigo per 30 minuti.

Emulsionare 1 cucchiaino di senape con 6 di olio e versare la salsa sull'insalata.