CARPACCIO DI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 3 peperoni con colori diversi,
- q.b. sale,
- pepe,
- olio,
- aceto,
- timo.

Mettere su una placca i peperoni ed infornarli per circa 30 minuti.
Bagnarli ogni tanto con il liquido che perderanno, lasciarli intiepidire e, poi, pulirli togliendo anche la pelle.
Tagliarli a julienne o a aldini e metterli in una ciotola a macerare unendo il sale e il pepe, l'olio e l'aceto.
Dopo 1 ora servire, guarnendo con il timo, per accompagnare la carne ai ferri.