

CONTORNI

Insalata di peperoni

Difficoltà 

Tempo richiesto  35 min

Ingredienti (per 4 persone)

Peperoni rossi e gialli

2 kg

Caprino Cademartori

250 gr

Pane casereccio

4 fette

Olive nere

15

Aglio

2 spicchi

Olio Extravergine d'oliva

2 cucchiari

Prezzemolo

1 ciuffo

Sale, pepe, origano

q.b.

Descrizione

L'insalata è un piatto veloce e facile da preparare, oltre che molto versatile.

Si può preparare con molti ingredienti diversi, magari anche di recupero.

Ottima per un pranzo veloce o una cena leggera: basta avere qualche ingrediente di prima qualità e si possono creare delle ottime e gustose insalate.

L'insalata che prepareremo oggi è un'insalata di peperoni.

I peperoni dolci hanno un gusto inconfondibile che si sposterà alla perfezione con il Caprino di Latte Vaccino Cademartori, che conferirà un gusto unico e una cremosità eccezionale a questa ottima insalata.

Per preparare l'insalata di peperoni cominciate a mettere i peperoni nel forno preriscaldato a 220°; adagiandoli su una leccarda ricoperta di carta forno.

Fateli cuocere per circa 30 minuti, girandoli di tanto in tanto. Nel frattempo prendete una padella capiente mettetela sul fuoco e metteteci il pane casereccio a tostare per qualche minuto, fino a che non si sarà formata una bella crosticina in superficie. Quando il pane sarà tostato, spennellate le fette di pane con un po' di olio extravergine di oliva e poi sfregategli sopra dell'aglio.

Sovrapponete tutte le fette di pane e tagliate il pane a cubetti, quindi mettetelo da parte. Prendete le olive nere e tagliatele a metà. Tagliate a fettine il Caprino di latte vaccino Cademartori. Quando i peperoni saranno pronti, sformateli e privateli della pelle e dai semi, poi tagliateli a strisciole sottili. In una capiente ciotola mettete i peperoni tagliati a strisce, le olive nere e i cubetti di pane casereccio, condite con olio, aggiustate di sale e di pepe e infine aggiungete il Caprino di Latte Vaccino Cademartori. Date ancora un giro di olio, aggiungete il prezzemolo tritato e gustate l'insalata di peperoni.