

Antipasto Alla Diavola

Pulite i peperoni, tagliateli a dadini e metteteli in una padella possibilmente antiaderente con 3 cucchiaini di olio, la polpa di pomodoro, l'aglio. Cospargete di sale e pepe. Fateli stufare a fuoco basso, coperto, per 20 minuti; alla fine profumate con il basilico. Nel frattempo togliete alle fette di pancarrè la crosticina, tagliatele in due e fatele dorare in olio caldissimo; scolatele su carta assorbente da cucina e tenetele in caldo. Quando le verdure saranno morbide frullatele. Fate insaporire brevemente in pochissimo olio i pinoli. Spalmate la purea di peperoni sulle tartine calde, guarnitele con i pinoli ben scolati e servitele subito.

Ingredienti

1 Confezione Pancarrè A Fette
2 Peperoni Rossi
1 Peperone Giallo
200 G Polpa Di Pomodoro In Scatola
10 Foglie Basilico
1 Spicchio Aglio
2 Cucchiaini Pinoli
Olio Extra Vergine D'oliva
Sale
Pepe Di Caienna

Note

Cottura: 20 minuti.