|  |  |
| --- | --- |
| **ANTIPASTI** | |
| **Paperoni arrosto marinati**  versione italiana | **Poivrons rôtis et marinés à l’ail et origan frais** pour 2 à 4 personnes |
| |  | | --- | |  | |  | |  |   Facciamo finta che oggi c’è una non ricetta, una scusa per farci una chiaccherata e confessare l’insana passione per i peperoni in famiglia. L’estate non mancano mai a casa, un po’ a [tutte](https://www.undejeunerdesoleil.com/2009/07/gnocchi-de-ricotta-au-pesto-soupe.html) le [salse](https://www.undejeunerdesoleil.com/2011/05/poivrons-farcis-au-riz-venere-peperoni.html) e con tutti i piatti. Sono dolci, pieni di carattere, di sole e di allegria.  In realtà non avrei mai pensato darvi il metodo per arrostire i peperoni ma visto che molti lettori francesi, ammaliati da ricordi italici, me l’hanno chiesto, eccolo anche per voi. Stupidissimo da fare (da pigroni) ma sempre delizioso. La prossima volta una vera ricetta con loro dentro  Buon appetito in giardino!  **Peperoni arrostiti e marinati** (per 2 a 4 persone)  – 2 grossi peperoni rossi (o gialli)  – olio d’oliva extra vergine, aglio, origano (fresco o secco, 2 piccoli peperoncini, sale e basilico  1. Scaldare il forno a 200°C. Poggiare i peperoni su una placca coperta da carta forno e cuocere per una mezz’ora avando cura di rigirarli non appena una parte colora. Devono diventare tutti rugosi e afflosciati. Metterli in un sacchetto di carta (tipo quello del pane) o in una scatola ermetica finché si raffreddino. Questo trucco permetterà di spellarli ancora più facilmente.  2. Nel frattempo, preparare la marinata con 4 cucchiai circa d’olio, 2 agli sbucciati e tagliati in 4, dell’origano, delle foglioline di basilico e il peperoncino.  3. Spellare i peperoni e togliere i semi. Tagliarli a strisce e versarci sopra la marinata. Salare. Coprire e lasciar insaporire almeno due ore. Mescolare di tanto in tanto. Se si vuole conservare più a lungo fino all’indomani, mettere in frigo.  Servire come antipasto o come contorno.  **Consigli**  – Si conservano bene, coperti, fino al giorno seguente.  – Si possono naturalmente arricchire con olive, capperi, mozzarella, feta… o anche spezie o altre erbe.  – Sono ottimi anche la pasta o con carni bianche. | )  – 2 gros poivrons rouges  – huile d’olive vierge extra, ail, origan ou basilic, 2 petits piments d’oiseau, sel  1. Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante). Poser les poivron sur une plaque recouverte de papier Cuire pendant 30 minutes environ en ayant soin de tourner les poivrons toutes les dix minutes. Les poivrons doivent être flétris et grillée avec la peau qui a tendance à se détacher. Les mettre dans un sachet en papier ou dans une boîte hermétique et les laisser refroidir. Grâce à cette étape, la peau des poivrons partira très facilement.  2. Pendant ce temps, préparer une marinade avec 4 cs d’huile d’olive, 2 ails épluchés et coupés en 4,des feuilles d’origan frais (ou sec) et les piments émiettés.  3. Retirer la peau et les pépins des poivrons, puis les couper en lanière et les couvrir avec la marinade. Saler. Couvrir et laisser reposer à température ambiante pendant au moins deux heures. Mélanger de temps à autre. Si on veut le garder plus longtemps, jusqu’au lendemain, mieux vaut garder les poivrons au frais et les sortir une demie heure avant de servir.  Servir comme un des antipasti ou comme accompagnement.  **Conseils** :  – Celle-ci est la base mais vous pouvez très bien remplacer l’origan par d’autres herbes, des épices… Vous pouvez ajouter à la marinade des anchois fraîches par exemple ou du chèvre, de la féta, de la mozzarella, des olives, des câpres… Enfin ce que vous aimez !  – Gardez l’**huile de la marinade** pour assaisonner une salade de pomme de terre par exemple ou tout simplement sur du pain grillé.  – Ces poivrons rôtis sont une bonne idée d’assaisonnement des **pâtes** ou de blé cuit par exemple ou d’accompagnement d’un rôti de **viande blanche**. |