SALSA AL POMODORO E PEPERONI



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** coltello in metallo, emulsionatore

---

Ingredienti : 1 tazza

- 1 grande tazza di maionese all'olio d'oliva - 1 peperone rosso - 1 pomodoro - 1 spicchio d'aglio - 1 cucchiainio di concentrato di pomodoro - 5 ciuffi di basilico - 1 pizzico di zucchero - sale e pepe q.b.

---

1. Passate i peperoni sotto il grill del forno per circa 15 minuti, girandoli di tanto in tanto. Nel frattempo preparare la maionese (vedere pagina 82) con olio d'oliva e metterla da parte nella bacinella del Micro.

2. Togliere pelle e semi dei peperoni e tagliarli a pezzi. Mettere per alcuni secondi il pomodoro in acqua bollente, spellarlo, togliere i semi e tagliarlo a tocchetti. Tagliare in quattro pezzi lo spicchio d'aglio. Lavare e staccare le foglie del basilico.

3. Incorporare tutti gli ingredienti alla maionese e dare 2/3 impulsi, poi frullare per circa 1 minuto in continuo.

Consigli del cuoco :

Servire con chips di mais e verdure crude.