



## RICETTA: CIPOLLOTTI ALLA GRIGLIA CON SALSA PICCANTE



Portata: Contorni

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 40 min.

Piatto vegetariano

### Ingredienti per 4 persone:

- 2 mazzetti di cipollotti
- 3 peperoncini secchi
- 9 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 1 peperone rosso
- 2 grossi pomodori
- 6 spicchi d'aglio
- 25 g di nocciole tostate
- 1 limone
- 4 fette di pane
- 1 cucchiaino di aceto di mele
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato

### Olio consigliato:



Robusto

### Preparazione:



Fai ammorbidire i peperoncini essiccati in acqua calda (1) per 30 minuti. Intanto lava e apri a metà i peperoni e i pomodori (2). Mettili su una teglia con l'aglio non sbucciato e condiscili con 2 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO (3).



Lasciali arrostitire in forno già caldo a 220 °C, senza coprirli, per 40 minuti, finché la pelle del peperone sarà ben abbrustolita. Lasciali raffreddare, pelali (4) e tagliali a tocchetti (5). Fai dorare le nocciole in 1 cucchiaino d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO.



Taglia il pane a tocchetti (6) e friggilo in 3 cucchiai d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO fino a quando sarà dorato leggermente su entrambi i lati (7), quindi mettilo nel piatto con le nocciole e lascialo raffreddare. Nel frattempo scola i peperoncini, elimina i semi (8) e mettili nel mixer. Aggiungi il peperone, i pomodori, 1 cucchiaio d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO, le nocciole, il pane e l'aceto (9).



Frulla fino a ottenere una miscela cremosa (10). Sala, pepa e lascia riposare per qualche minuto. Pulisci i cipollotti e ungili con 2 cucchiai d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO (11). Scalda una bisticchiera e cuocili per circa 2 minuti su ciascun lato (12). Servi subito accompagnando con la salsa preparata.