Stuzzichino di fragole e peperoni grigliati

Ingredienti per 4 persone:

Grammi 200 di peperoni rossi e gialli

Grammi 200 di fragole

N. 1 cucchiaino di aceto balsamico (da prontuario AIC)

Grammi 20 di olio extravergine d'oliva

Procedimento

Con l'olio ungersi le mani e poi passare i peperoni su tutta la loro superficie, metterli in una placca e poi in forno a 200 gradi per circa 30 minuti, avendo cura di girarli almeno una volta. A cottura avvenuta levare la placca dal forno, coprirla con una pellicola per alimenti, e lasciar raffreddare. In questo modo facilitiamo l'operazione che segue, di levare la pelle ai peperoni, fatto ciò tagliarli a cubetti o a pezzi piccoli, puliamo e laviamo le fragole e tagliamo anche queste a piccoli pezzi. Mescoliamo le fragole ai peperoni condiamo il tutto con qualche goccia di aceto balsamico e olio extravergine d'oliva e mettiamo in coppette o bicchierini da finger-food