



Verdure grigliate al basilico

- ▶ Lava e pulisci 2 peperoni rossi, spennellali con poco olio e abbrustoliscili sotto il grill del forno rigirandoli su tutti i lati ogni pochi minuti. Trasferiscili in una ciotola, coprili e lasciali raffreddare. Monda 2 melanzane, tagliale a fette nel senso della lunghezza e cuocile sulla piastra bollente un minuto circa per lato.
- ▶ Spella i peperoni, elimina semi e filamenti interni e tagliali a striscioline. Taglia anche le melanzane, condisci con 4 cucchiaini di olio, uno spicchio d'aglio sbucciato e tritato, una presa di sale e qualche foglia di basilico spezzettata. Il piatto è per 4 persone, da servire come aperitivo o contorno per carni o formaggi.