



Ξυδάτη & σκορδάτη peperonata

Μερίδες: 6-8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 30 λεπτά

Φυλάσσουμε τις πιπεριές καλυμμένες στο ψυγείο για 2-3 εβδομάδες.

Υλικά :

4 πιπεριές Sweet Palermo

1 κ.γλ. γλυκό ή καυτερό μπούκοβο
4 σκελίδες σκόρδο, κομμένες σε λεπτές φέτες
100 ml λευκό ξύδι
100 ml ελαιόλαδο
10 μεγάλα φύλλα βασιλικού
1-2 κλωναράκια φρέσκια ρίγανη ή 1 κ.γλ. ξερή ρίγανη
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Κόβουμε τις πιπεριές Sweet Palermo σε μεσαία προς μεγάλα κομμάτια.
- 2) Τις μεταφέρουμε σε ένα ταψί περασμένο με λαδόκολλα, τις ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε καλά και τις 2 πλευρές. Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C στις αντιστάσεις για 30 λεπτά. Τα τελευταία 5 λεπτά γυρνάμε τον φούρνο μας στο γκριλ για να μαυρίσουν και να ξεραθεί παραπάνω η φλούδα τους. Τις βγάζουμε και τις μεταφέρουμε την μία πάνω στην άλλη σε δοχείο με καπάκι, εναλλάξ με τα φύλλα βασιλικού και το σκόρδο. Προσθέτουμε το μπούκοβο, τη ρίγανη και καλύπτουμε με το λάδι και το ξύδι. Κλείνουμε το καπάκι κουνάμε ελαφρώς να ανακατευτούν και φυλάμε στο ψυγείο για 2-3 εβδομάδες.