

Patè di peperoni piccante



Ingredienti

- 2 o 3 peperoni gialli e rossi
- 1 cucchiaio di olio di semi
- sale
- 2 cucchiaino di farina
- 2 cucchiaini di yogurt
- peperoncino macinato

Tagliare i peperoni a tocchetti e metterli a soffriggere in una padella insieme all'olio di semi.



Lasciarle soffriggere sino a che perdono l'acqua e cominciano a diventare rosolati; aggiungere la farina e lasciare sul fuoco per 2 o 3 minuti girando di continuo. Mettere i peperoni cotti, due o tre cucchiaini di yogurt greco,



frullare per alcuni minuti, aggiungere il peperoncino ed aggiustare di sale.



Se è troppo densa aggiungere un po' di acqua. Mettere in frigorifero. Al momento di servirlo affettare fette di pane e spalmarlo sopra.