

PEPERONI RIPIENI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- aglio
- sale
- pecorino (250gr)
- pane casereccio (100gr)
- peperoni (1000gr)
- capperi (1 cucchiaino)
- basilico
- 2 acciughe
- pepe nero
- pomodori San Marzano (400gr)

Come si prepara

Togliere i semi ai peperoni, tagliare a pezzettini la parte superiore conservando la parte sottostante al torsolo e metterla da parte.

In una coppa porre il pane ammolato e strizzato, lo spicchio d'aglio tritato, le foglie di basilico, i pomodori a pezzetti, le acciughe diliscate, i capperi, il sale, il pepe, i peperoni tagliati a quadratini, il formaggio e l'olio sufficienti a rendere consistente l'impasto.

Riempire i peperoni con l'impasto e porli in una teglia preparata con l'olio, i pomodori a pezzettini, una foglia di basilico, uno spicchio d'aglio e acqua sino a coprire per metà i peperoni.

Mettere in forno a 200 gradi per quasi un'ora.

Togliere dal forno e servire freddi.

Difficoltà: 2

Tempo: 80

Tabella nutrizionale

Valore energetico	441 kcal 1846 kJ
-------------------	---------------------

Tags

verdure ripiene, Peperoni ripieni, peperoni farciti, verdure al gratin, peperoni al forno

