

SFOGLIA AI PEPERONI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- origano
- pangrattato
- peperoni (500g)
- pinoli (20g)
- 10 olive nere
- pepe nero
- 5 acciughe sott'olio
- Pasta Sfoglia Findus

Come si prepara

Scongelate la Pasta Sfoglia Findus e nel frattempo mettete i peperoni sulla griglia finchè la pelle si sarà ben bruciata, quindi spellateli.

Tagliate i peperoni a listarelle eliminando le coste interne e i semi.

Mettete i peperoni in un piatto e conditeli con sale, pepe, un filo d'olio extravergine d'oliva e origano.

Stendete la sfoglia e rivestite con essa una placca da forno.

Distribuite sulla pasta i peperoni e cospargeteli con pinoli, olive snocciolate e tagliate a metà, e filetti di acciuga spezzettati.

Cospargete il tutto con pangrattato e mettete in forno a 180-190 gradi per 30 minuti.

Servite la sfoglia ai peperoni calda o tiepida.

Difficoltà: 3

Tempo: 50

Gradimento: 5

Tags





antipasti caldi, torte salate, occasioni speciali, new, feste, Sfoglia ai peperoni, torte rustiche, tradizionale, mediterraneo

