

## Peperoni imbottiti con capperi e olive

Scritto da Administrator

Mercoledì 24 Febbraio 2016 14:17 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 24 Febbraio 2016 14:36

---



Giallo, verde, rosso, il peperone è un tipico ortaggio estivo di impronta mediterranea, utilizzato nella cucina di mezzo mondo.

## Peperoni imbottiti con capperi e olive

Scritto da Administrator

Mercoledì 24 Febbraio 2016 14:17 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 24 Febbraio 2016 14:36

---

Ingredienti per 4 persone

4 peperoni (possibilmente quadrati e non lunghi)

4 fette di pane casereccio anche raffermo

8 filetti di acciughe sott'olio

1 cucchiaio di capperi

20/25 olive taggiasche denocciolate

20 gr. di pinoli

1 spicchio d'aglio

## Peperoni imbottiti con capperi e olive

Scritto da Administrator

Mercoledì 24 Febbraio 2016 14:17 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 24 Febbraio 2016 14:36

---

Prezzemolo q.b.

Olio e.v.o.

Sale, pepe

Lavate i peperoni e cuoceteli in forno per circa 20 minuti rigirandoli finchè la pelle inizia a bruciarsi, ma la polpa rimane soda.

Trasferiteli in una ciotola, copriteli e fateli raffreddare.

Pelate, cercando di non romperli, devono rimanere interi, quindi tagliate la calotta superiore e togliete i semi e i filamenti.

In una padella fate rosolare lo spicchio d'aglio con 4-5- cucchiaini d'olio e toglietelo, quindi tostate il pane raffermo tagliato a dadini nell'olio aromatizzato.

Una volta rosolato il pane, trasferitelo in una ciotola con le olive, i filetti d'acciuga spezzettati, i capperi, i pinoli e il prezzemolo tritato.

Farcite i peperoni con il composto, disponeteli in una teglia foderata con carta da forno, conditeli con un filo d'olio, sale e pepe e cuocete per circa 20-25 minuti in forno già caldo a 180°.

Serviteli tiepidi e...

## **Peperoni imbottiti con capperi e olive**

Scritto da Administrator

Mercoledì 24 Febbraio 2016 14:17 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 24 Febbraio 2016 14:36

---

Buon appetito!