INVOLTINI DI PEPERONE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 6 filetti d'acciughe
- 3 spicchi aglio
- 6 peperoni
- pangrattato
- uvetta sultanina
- olio d'oliva
- capperi
- mollica di pane
- prezzemolo
- mozzarella (o formaggio pecorino fresco)
- pinoli

Arrostite e pelate i peperoni, tagliateli nel senso della lunghezza eliminando torsoli e semi, ricavatene due o tre strisce, anche quattro, secondo la grandezza.
Preparate il ripieno mescolando in una terrina sei cucchiai d'olio con l'aglio, la polpa dei filetti d'acciughe, i capperi, il prezzemolo, tutto tritato, mollica di pane sbriciolata tanto da ottenere un composto morbido ma consistente.
Disponete una cucchiaiata di questo composto su ogni fetta di peperone, arrotolate formando gli involtini.
Fermate questo involtini con stecchini di legno, bagnateli d'olio e fateli cuocere in una teglia.
In una diversa versione, potete scaldare qualche cucchiaio d'olio in tegame, e unire man mano gli altri ingredienti del ripieno; da ultimo per= non usate mollica di pane ma pangrattato, che deve diventare ben dorato senza bruciare.
Poi si procede come è detto sopra.
In altre versioni, potete unire al ripieno mozzarella o formaggio fresco tagliati a dadini, che metterete dentro, se preparate questo ripieno sul fuoco, solo all'ultimo momento.
In altra versione, che è poi la pi¨ antica, al ripieno fatto a crudo con olio, capperi, acciuga e prezzemolo, potete unire una manciata di pinoli e una di uvetta (prima fatta rinvenire in acqua tiepida).