PEPERONI ALL'ACCIUGA

Ingredienti:

- 6 grossi peperoni gialli e rossi dolci,
- olio,
- limone,
- origano,
- 5/6 filetti di acciughe sottolio.

Mettete sulla griglia i peperoni per farli afflosciare, tagliate a strisce larghe e fateli marinare nell'olio, succo di limone e origano. Poi arrotolate i filetti di acciughe su se stessi e attorno avvolgete una striscia di peperone, già preparato. Condite con olio, limone e origano quando tutti i rotolini saranno stati disposti, uno accanto all'altro, nel loro piattino.