PEPERONI ALLA BELLA NAPOLI

Ingredienti	per 4	1 persone:
-------------	-------	------------

- Peperoni grossi 4,
- Pane grattugiato g 30,
- Olio 4 cucchiaini,
- Capperi dissalati 1 cucchiaio,
- Prezzemolo 1 ciuffo,
- Aglio 1 spicchio,
- Olive nere 16 piccole,
- Sale,
- pepe.

Fate bruciacchiare i peperoni sulla piastra, girandoli da tutte le parti.

Metteteli in una terrina, copriteli e lasciateli intiepidire o raffreddare.

Levate quindi la pelle, che verrà via molto facilmente.

Apriteti e levate i semi all'interno.

Tagliateli a falde, che adagerete in un tegame inaderente.

Cospargeteti quindi con il pane grattugiato, l'aglio e il prezzemolo tritato, le olive snocciolate e tritate e i capperi.

Irrorateli con l'olio, salate leggermente e pepate a piacere.

Infornate a forno medio fino a completa gratinatura.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 6 July, 2025, 18:49