SFORMATO DI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- quattro peperoni di vario colore,
- quattro pomodori perini,
- olio,
- sale,
- pepe,
- 100 g di olive miste verdi e nere,
- 50 g di capperi,
- otto filetti di acciughe,
- cinque sottilette,
- una manciata di origano.

Lavate i peperoni, asciugateli, tagliateli a metà, privateli dei semi e del picciolo e riduceteli in striscioline.
Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli, apriteli a metà, liberateli dai semi e divideteli in filetti.
Ungete con un filo d'olio una teglia e sul fondo formate uno strato di peperoni e pomodori, spolverizzando con sale e pepe; snocciolate le olive e spargetele sulle verdure, insieme ai capperi e ai filetti di acciughe, tagliuzzati grossolanamente.
Coprite il tutto con le sottilette e su queste distribuite una manciatina di origano.
Irrorate ancora con un filo d'olio e introducete in forno caldo, a 200 gradi, lasciando cuocere per 1 ora.
Trascorso il tempo stabilito, portate la teglia direttamente in tavola.