PEPERONI AI FEGATINI

Ingredienti per 6 persone:

- Fegatini di pollo 300g.,
- peperone 4,
- un ciuffo di prezzemolo,
- capperi un cucchiaio,
- mezzo bicchiere di vino bianco secco,
- mezza cipolla,
- parmigiano grattugiato 100g.,
- pane grattugiato 1 cucchiaio,
- 3 uova,
- sale,
- pepe,
- olio e burro.

Tritare finemente la cipolla e farla rosolare nell'olio, aggiungere i fegatini tagliati in pezzi molto piccoli e bagnare con il vino alzando la fiamma perchè evapori. In una ciotola mescolare le uova, il prezzemolo tritato, i capperi, il pane, il formaggio e i fegatini tiepidi. Tagliate i peperoni a metà, vuotarli dai semi, riempirli con l'impasto ottenuto poi allinearli in una pirofila imburrata. Passare al forno a 180° per 30 minuti circa.