

INVOLTINI DI PEPERONI ALLA PUGLIESE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di peperoni gialli,
- mollica di pane grattugiata,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 4 filetti d'acciughe sott'olio,
- 1 cucchiaio di pinoli,
- 1 cucchiaio di uvetta sultanina,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale.

Sciacquate con molta cura i peperoni, asciugateli con della carta assorbente ed arrostiteli sulla fiamma.

Successivamente, spellateli e tagliateli (per quanto possibile) a rettangolini.

Nel frattempo, in un recipiente capiente, preparate il ripieno utilizzando la mollica grattugiata, i capperi, le acciughe tagliate a pezzetti, i pinoli, l'uva sultanina, il prezzemolo precedentemente sciacquato e tritato finemente, il sale e l'olio. Mescolate bene il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e distribuitelo in parti uguali, servendovi di un cucchiaio da tavola, sopra ciascun rettangolo.

Formate degli involtini e disponeteli in una pirofila unta d'olio, irrorate anch'essi con altro olio e cuoceteli in forno caldo per circa 15 minuti a 200°.

A cottura ultimata, lasciateli intiepidire e serviteli.

Accorgimento: subito dopo aver arrostito i peperoni, disponeteli in un sacchetto di carta per alimenti e lasciateli intiepidire per circa 10/15 minuti.

Spellarli sarà un gioco da ragazzi.