

# PEPERONI IMBOTTITI DI BUCATINI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 peperoni gialli,
- 350 g di pasta tipo bucatini,
- 1 spicchio di aglio (facoltativo),
- 5 pomodori,
- 70 g di capperi sotto sale,
- 70 g di olive nere snocciolate,
- 70 g di acciughe salate,
- 1 cucchiaino di origano,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 pizzico di peperoncino,
- 5 cl di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Accendete il forno a 180°.

Scottate i pomodori in acqua bollente per pochi istanti.

Scolateli, sbucciateli, tagliateli a metà e privateli dei semi.

Tagliateli a pezzetti.

Fate rosolare in una padella lo spicchio di aglio schiacciato con metà dell'olio e toglietelo quando sarà imbiondito.

Aggiungete il peperoncino, poi i pomodori e lasciate cuocere a fuoco medio per circa 15 minuti.

Lavate i capperi sotto l'acqua corrente, fino a eliminare tutto il sale e asciugateli.

Mettete a bagno le acciughe per una decina di minuti in acqua fredda, poi pulitele, eliminando la lisca centrale e lavatele sotto acqua corrente, Asciugatele e tritatele grossolanamente.

Mettete nella padella dove sta cuocendo il pomodoro sia i capperi che le olive e lasciate cuocere per circa 5 minuti.

Appena fuori dal fuoco profumate con il prezzemolo tritato, l'origano e il pepe; quindi aggiungete anche le acciughe.

Mescolate con cura.

Fate cuocere i bucatini molto al dente in abbondante acqua bollente salata, scolateli e conditeli con poco più di metà della salsa.

Lavate i peperoni, tagliate le calotte superiori ed eliminate semi e filamenti interni.

Raccogliete i bucatini, avvolgendoli intorno a una forchetta e farcitevi in proporzioni uguali i peperoni.

Disponeteli in una teglia rivestita con carta da forno bagnata e strizzata.

Distribuite sui peperoni la salsa rimasta e un filo di olio, poi copriteli con le calotte.

Cuoceteli in forno per 20 minuti coperti con un foglio di alluminio, poi scopriteli e cuocete per altri 15 minuti.

Serviteli caldi o tiepidi.

Bucatini o perciatelli? I bucatini sono un tipo di pasta secca di semola di grano duro, di origine laziale, e assomigliano a grossi spaghetti con un foro centrale.

I perciatelli provengono invece dall'area napoletana e si differenziano dai bucatini solo per il diametro particolarmente superiore.

Tra le paste lunghe, sono i formati che reggono meglio la cottura.

Entrambi sono quindi particolarmente indicate per questi peperoni ripieni, che prevedono una cottura della pasta in acqua e una successiva cottura in forno.

Scolateli comunque molto al dente.