

# PEPERONI MONTALBAN

Ingredienti per 4 persone:

- 2 peperoni rossi
- 2 peperoni gialli
- alcuni gamberi
- 2 spicchi aglio
- olio d'oliva
- vino bianco secco
- alcune foglie menta fresca
- prezzemolo
- semi di finocchio
- sale
- 1 pizzico pepe
- abbondante pangrattato

Prendete 4 peperoni due rossi e due gialli.

Che siano regolari, carnosì, non molto grandi.

Lavateli, apriteli tagliando la parte di sopra in maniera regolare (andranno richiusi) e svuotateli.

Prendete dei gamberi di scoglio, puliteli e sgusciateli.

Se sono molto grossi tagliateli a metà.

Soffriggete due spicchi di aglio in olio di oliva, quando è caldo e appena gli agli cominciano a rosolare aggiungete i gamberi.

Dopo un po', quando l'acqua dei gamberi comincia a ritirarsi aggiungete del vino bianco secco.

Aggiungete foglie di menta fresca, prezzemolo, semi di finocchio, sale e un pizzico di pepe.

Quando il tutto è quasi pronto aggiungete pangrattato in abbondanza e rimescolate fin che il pane diventa una specie di pastella.

Usate tale ripieno per riempire i peperoni, chiudeteli con degli stuzzicadenti.

In una padella larga soffriggete i peperoni in olio per qualche minuto, semplicemente per ammorbidire la pelle.

Rivoltateli diverse volte in modo che la cottura sia uniforme facendo attenzione a che non si aprano.

Avrete nel frattempo riscaldato il forno (400 far.).

Mettete i peperoni in una pentola da forno e cospargeteli con il rimasuglio del pangrattato.

Passateli al forno per circa 20-25 minuti girandoli una volta.