

PEPERONI RIPIENI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 peperoni gialli
- 100 g di pancarrè raffermo
- 4 filetti d'acciughe
- 8 olive nere
- 1 cucchiaio capperi
- 1 spicchio aglio
- origano
- poco olio d'oliva
- sale

Lavate i peperoni, asciugateli, abbrustoliteli e poi spellateli senza romperli.

Tagliate l'estremità e con un coltellino levate semi e filamenti.

Tagliate il pane a dadini e dopo averli fatti rosolare in poco olio, raccoglieteli in una ciotola con le acciughe, le olive nere snocciolate, un cucchiaio di capperi, lo spicchio d'aglio.

Tritate tutto grossolanamente, profumate con un po' di origano; salate.

Distribuite il ripieno nei peperoni, disponeteli diritti in una teglia unta d'olio, condite versando a filo un po' d'olio e cuocete in forno a 200°C per 45 minuti.