

PEPERONI RIPIENI ALLA SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 peperoni verdi grandi
- 50 g di filetti d'acciughe in scatola
- 8 cucchiaini olio d'oliva
- 175 g di pangrattato
- 3 cucchiaini uvetta sultanina
- 12 olive nere snocciolate
- 2 cucchiaini prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino basilico secco
- 1 cucchiaino capperi
- 15 g di burro
- sale
- pepe

Per la salsa di pomodoro:

- 400 g di pomodori pelati in scatola
- 1/2 cipolla
- 2 cucchiaini prezzemolo tritato
- 2 spicchi aglio
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- 1/4 cucchiaino paprica
- 1/4 peperoncino di caienna
- sale
- pepe

Preparate la salsa di pomodoro: sbucciate la cipolla e l'aglio; tritateli.

Metteteli in una grande teglia con l'olio, il prezzemolo, i pomodori, la paprica, il peperoncino, 3 dl di acqua. Salate.

Portate a ebollizione, poi abbassate la fiamma, coprite e lasciate cuocere a fuoco basso per un'ora.

Fate scaldare il forno a 170 gradi (termostato 5).

Lavate e asciugate i peperoni.

Togliete il peduncolo, i semi e i filamenti bianchi.

Tagliateli all'altezza di tre quarti.

Sciacquate l'uvetta sultanina.

tritare le olive, i capperi e i sei filetti d'acciughe.

Mettete tutto in un'insalatiera, aggiungete sei cucchiaini di olio d'oliva, il pangrattato, l'uvetta sultanina, il prezzemolo e il basilico.

Mescolate, salate e, se necessario, pepate.

Imburrate una pirofila per il forno.

Farcite i peperoni di ripieno e metteteli in piedi nel piatto.

Irrorate ogni peperone con l'olio avanzato e un cucchiaino di salsa di pomodoro.

Fate cuocere da quaranta a cinquanta minuti al forno, fino a quando i peperoni sono teneri.

Fate riscaldare la salsa avanzata di pomodoro e cospargetela sui peperoni.

Disponete il resto dei filetti d'acciughe sui peperoni.

Servite caldo o freddo.