

CROSTONI AI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di pane toscano
- 2 peperoni gialli grandi e carnosì
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 80 g di prosciutto crudo
- 100 g di pomodori pelati
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 mestolo brodo
- sale

Mondare i peperoni, lavarli, privarli del picciolo e dei semi e tagliarli a listarelle sottili.

Lavare con cura il prezzemolo, eliminare i gambi e tritare finemente le foglie.

Tritare anche la cipolla e il prosciutto e mettere questi ultimi in una casseruola con uno spicchio di aglio e il brodo.

Lasciare insaporire un poco il tutto, poi aggiungere i peperoni, i pomodori pelati e i capperi.

Irrorare con il vino bianco, aggiustare di sale e lasciare cuocere il tutto a fuoco basso per 30 minuti circa.

A fine cottura eliminare lo spicchio di aglio, unire il prezzemolo tritato e distribuire il tutto sulle fette di pane tostate.