

SECONDI PIATTI

Barchette di peperoni

di: fly04

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PEPERONI GIALLI O ROSSI PICCOLI,
FILETTO DI POMODORO FRESCO O ANCHE IN
SCATOLA, SOTTOLI VARI A PIACERE

funghetti

carciofini

melanzane ecc.

capperi sott'aceto

formaggio grattugiato

pane grattugiato

olio extra vergine d'oliva

pepe

sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliare la calotta ai peperoni, svuotarla dai semi e dividerli a metà, ottenendo così delle

barchette.

Mettere un po' di olio in una teglia e disporre i peperoni.



- 2 Riempire ogni peperone con qualche filetto di pomodoro, 2 o 3 funghetti sott'olio, delle fettine di carciofino sott'olio, qualche capperi, sale e pepe.



- 3 Cospargere i peperoni con formaggio e pane grattugiato e condirli con l'olio. Mettere appena un pochino d'acqua nella teglia e infornare per 30 minuti circa.



4 Servire anche freddi.

