

ANTIPASTI E SNACK

Involtini di peperoni

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

PEPERONI 2 rossi e 2 gialli - 4
PANGRATTATO 4 cucchiari da tavola
UVA SULTANINA
PINOLI
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

Gli involtini di peperoni arrostiti sono un ottimo secondo piatto ma che può diventare tranquillamente uno sfizio da proporre durante un aperitivo o un buffet tra amici e parenti. Una ricetta estiva, che risulta piacevole quando i peperoni sono al top della loro stagionalità, ma è talmente buona che si può proporre anche tutto l'anno con quelli di serra. Provate a cambiare il ripieno, quello che vi consigliamo qui è soltanto un'idea, ma voi potrete sfruttare questa variante come semplice punto di partenza dando poi via libera a estro e fantasia! Se come noi amate questo ortaggio vi lasciamo anche un altro consiglio culinario: [coniglio ai peperoni](#), ricetta imperdibile!

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete realizzare la ricetta degli involtini di peperoni, per prima cosa abbiate cura di scegliere quelli lunghi e poi arrostiteli, rigirandoli spesso. Quando saranno ben bruciacchiati da ogni lato spellateli e ricavate da ciascuno quattro strisce che vi serviranno per fare l'involentino. In un piatto a parte preparate il ripieno unendo i restanti ingredienti: l'impasto deve essere morbido per cui non lesinare con l'olio. Mettete su ogni strisciolina di peperoni un cucchiaino del ripieno, arrotolarlo e chiuderlo con uno stecchino.
- 2** In una teglia antiaderente mettete mezzo bicchiere d'acqua, un pò d'olio e un pizzico di sale, disponetevi i peperoni che andranno spolverati di pan grattato. Mettete in forno già caldo a 200° per 15 min e buon appetito!

CONSIGLIO

Posso cuocerli in padella invece che in forno?

Sì certo, metti su un coperchio della stessa dimensione della padella e fai un effetto campana.

Posso congelarli una volta cotti?

Assolutamente sì!

Potrei utilizzare anche dei formaggi filanti all'interno dell'impasto?

Sì verranno buonissimi!