

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Peperoni con la mollica

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

3 peperoni
mollica di pane
spicchi d'aglio
olio extravergine di oliva
1 cucchiaio di capperi
2 cucchiari di caciocavallo grattugiato
2 cucchiari di aceto bianco
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Arrostire i peperoni.



2 A parte abbrustolire la mollica di pane rafferma con l'olio mescolando bene.



3 Far saltare in abbondante olio qualche spicchio d'aglio e i capperi, unirvi i peperoni tagliati a julienne, il pangrattato abbrustolito e il caciocavallo grattugiato.



4 Aggiungere l'aceto bianco, salare, pepare, mescolare, togliere dalla padella e far raffreddare.

