

ANTIPASTI E SNACK

Peperoni in tortiera alla napoletana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 kg di peperoni
- 200 g olive nere
- 200 g olive verdi
- pane grattato
- 8 alici salate
- 1 cucchiaio di capperi.

PREPARAZIONE

- 1 Arrostire i peperoni e privarli della pelle. Rosolare in una padella olio e aglio e aggiungere i peperoni tagliati sulla lunghezza. Aggiungere olive, capperi e alici e lasciare cuocere per 15 min. Aggiungere un bicchiere d'acqua se necessario. Salare e aggiungere due cucchiai di pan grattato.