

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Peperoni ripieni alla lucana

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

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



INGREDIENTI

Peperoni cornetti sufficientemente grandi
mollica sbriciolata di pane casalingo
raffermo
pomodori abbastanza maturi
olive nere snocciolate
acciughe salate
parmigiano grattato
origano
aglio
olio
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Lavare ed asciugare i peperoni, estrarre il peduncolo aiutandosi col coltello per evitare di rompere il peperone.



- 3 In una terrina unire la mollica, i pomodori tagliati a dadini abbastanza piccoli, le olive e le acciughe sminuzzate, abbondante parmigiano grattato, origano a piacere, sale, un po' d'aglio schiacciato ed una quantità di olio tale da riuscire a condire il tutto.



4 Riempire i peperoni con il composto di mollica.



- 5 Chiudere i peperoni ripieni con il peduncolo e disporli in una teglia. Aggiungere aglio, sale e olio a piacimento ed infornare a 180° - 200° per 45 minuti circa, coprirli con la stagnola per i primi 20 minuti.



- 6 Servire i peperoni più grandi a fette abbastanza spesse, lasciare interi quelli più piccoli.

