

SECONDI PIATTI

Sformato di peperoni e cipolle

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PEPERONI 6

CIPOLLE 6

UOVA 4

CACIOCAVALLO 50 gr

PANGRATTATO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

ORIGANO 1 cucchiaino da tè

SALE

PREPARAZIONE

1 Arrostiti i peperoni e le cipolle su di una griglia o sotto il grill del forno.



2 Una volta arrostiti, spellate i peperoni e tagliate questi e le cipolle a filetti.

Sbattete le uova in una ciotola ed amalgamatevi il formaggio grattugiato, l'origano ed il sale.



3 Unite al composto di uova i peperoni e le cipolle preparate precedentemente.



4 Trasferite il composto ottenuto in una pirofila imburata e coperta di pangrattato.



5 Infornate il tutto a 180°C per circa 20 minuti.



6 Servite lo sformato sia caldo che freddo.