

ANTIPASTI E SNACK

# Barchette di peperoni

di: *valezzi*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

3 peperoni gialli  
10 pomodori secchi sott'olio  
2 acciughe  
2 cucchiaini di capperi  
pangrattato q.b.  
olio extravergine d'oliva.

## PREPARAZIONE

**1** Iniziate tritando insieme i capperi, i pomodori secchi e le acciughe.



- 2 Prendete poi i peperoni e tagliateli a falde di circa 3 centimetri, disponendole in una teglia antiaderente da forno.



- 3 Riempite tutte le falde con il trito preparato in precedenza e spolverizzatele con abbondante pangrattato.



4 Versate un filo d'olio sopra ai peperoni ed infornate a 170°C per circa 20-30 minuti, fino a quando non si saranno ammorbiditi.

Passato il tempo necessario sfornate i peperoni e servite.