

ANTIPASTI E SNACK

Crostoni alla lucana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

fette di pane casereccio
bacalà
mozzarella fiordilatte
peperoni secchi
olio extravergine di oliva.

Elementi fondamentali della cucina Lucanan sono: bacalà e peperoni crusc'k di Senise! Si usa infilare con ago e spago i peperoni dalla parte del picciolo e farli essicare al sole per alcuni mesi...si consumano fritti in olio...diventano croccantissimi! Quelli di Senise sono i peperoni secchi D.O.P.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa mondate i peperoni secchi, spolverateli, apriteli e levate picciolo e semi.

Mettete abbondante olio extravergine di oliva in una padella sul fuoco e quando l'olio è bollente allontanate la padella dal fuoco e immergete nell'olio un solo peperone, quindi con un cucchiaio versate l'olio bollente sul peperone.



2 Vedrete che il peperone come per magia si gonfierà, appena fritto scolatelo e mettetelo in un piatto.

Ripetete l'operazione per tutti i peperoni che volete preparare.



- 3 Fritti i peperoni, nello stesso olio ripassate il baccalà sfogliato fino a totale evaporazione dell'acqua.



- 4 A questo punto su due fette di pane abbrustolite adagiate le fettine di mozzarella e sopra le sfoglie di baccalà.

Passate in forno caldissimo per circa 8-10 minuti.



- 5 Salate i peperoni fritti ed impiattate.

