

ANTIPASTI E SNACK

Involtini di peperoni

di: *Anna*

LUOGO: Europa / Italia

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



Gli **involtini di peperoni** arrostiti sono un ottimo secondo piatto ma che può diventare tranquillamente uno sfizio da proporre durante un aperitivo o un buffet tra amici e parenti. Una ricetta estiva, che risulta piacevole quando i peperoni sono al top della loro stagionalità, ma è talmente buona che si può proporre anche tutto l'anno con quelli di serra. Provate a cambiare il ripieno, quello che vi consigliamo qui è soltanto un'idea, ma voi potrete sfruttare questa variante come semplice punto di partenza dando poi via libera a estro e fantasia! Se come noi amate questo ortaggio vi lasciamo anche un altro consiglio culinario: [coniglio ai peperoni](#), ricetta imperdibile!

INGREDIENTI

PEPERONI 2 rossi e 2 gialli - 4

PANGRATTATO 4 cucchiaini da tavola

UVA SULTANINA

PINOLI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete realizzare la ricetta degli involtini di peperoni, per prima cosa abbiate cura di scegliere quelli lunghi e poi arrostiteli, rigirandoli spesso. Quando saranno ben bruciacchiati da ogni lato spellateli e ricavate da ciascuno quattro strisce che vi serviranno per fare l'involtino. In un piatto a parte preparate il ripieno unendo i restanti ingredienti: l'impasto deve essere morbido per cui non lesinare con l'olio. Mettete su ogni strisciolina di peperoni un cucchiaino del ripieno, arrotolarlo e chiuderlo con uno stecchino.
- 2** In una teglia antiaderente mettete mezzo bicchiere d'acqua, un pò d'olio e un pizzico di sale, disponetevi i peperoni che andranno spolverati di pan grattato. Mettete in forno già caldo a 200° per 15 min e buon appetito!

CONSIGLIO