

ANTIPASTI E SNACK

Involtini di peperoni grigliati e mollica condita

di: *laura66*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

peperoni

PER IL RIPIENO

pangrattato

parmigiano

sale

pepe

olio

prezzemolo

provola a cubetti (facoltativo)

PREPARAZIONE

1 Arrostire i peperoni.



2 Metterli, appena tolti dal fuoco, dentro una busta di carta e farli raffreddare.

A questo punto saranno pronti per essere puliti (eliminando se ci sono semi) e spellati.

Preparare nel frattempo il pangrattato, unendovi gli altri ingredienti per il ripieno.



3 Tagliare i peperoni a strisce e riempirli con il pangrattato appena preparato, quindi arrotolare.



4 Disporre in una teglia con poco olio



5 e mettere in forno caldo a 150° per 10/15 minuti circa.



6 A fine cottura risultano così.



7 e questo è l'interno.

