

INVOLTINI DI PEPERONI E ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 peperoni gialli sodi e carnosì,
- 16 filetti d'acciughe sott'olio,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Lavate i peperoni, asciugateli, infilzatele con una forchetta dalla parte del gambo e passatele direttamente sulla fiamma del gas, tenuta al massimo, girandole continuamente fino a che tutta la pelle sarà completamente abbrustolita.

Via via che sono pronti, chiudete i peperoni in sacchetto di carta da pane, lasciandoveli per una mezz'ora: il vapore che si formerà all'interno farà staccare la pelle dalla polpa facilitando la successiva operazione di spellatura.

Togliete la pelle raschiando i peperoni con un coltellino ed eliminando i residui con carta da cucina evitando, se possibile, di lavarli.

Ricavate quattro falde regolari da ogni peperone e mondatele dai semi e dai filamenti bianchi interni.

Allineate le falde di peperone sul tavolo, spolveratele di sale e pepe e avvolgete ognuna attorno a un filetto di acciuga. Sistematele in un piatto profondo e conditele con l'olio quindi sigillate il piatto e conservate gli involtini in frigorifero anche per un giorno o due.

Al momento di servirli, accomodatele in un piatto da portata rivestito di foglie di lattuga cappuccia e completate con pomodorini a ciliegia divisi a metà.