

PARMIGIANA DI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 peperoni
- 500 g di pomodori pelati
- capperi
- 1 ciuffo basilico
- pangrattato
- formaggio parmigiano grattugiato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Scottate i peperoni sulla griglia, in modo da poterli spellare facilmente.

Tagliateli a grosse strisce nel senso della lunghezza, eliminando i semi.

In una teglia da forno unta di olio mettete uno strato di peperoni e uno di salsa.

Cospargete con basilico tritato e capperi.

Alternate gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con uno strato di pomodoro, basilico, capperi e pepe nero macinato di fresco.

Versate l'olio a filo, spolverizzate di pangrattato e parmigiano grattugiato; cuocete in forno a 180°, per circa 30 minuti.