

PEPERONATA CON LA MOLLICA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di peperoni rossi
- 250 g di peperoni gialli
- 250 g di peperoni verdi
- 100 g di olio d'oliva
- 30 g di formaggio pecorino grattugiato
- 1 cucchiaio mollica di pane sbriciolata
- 1 cucchiaio capperi
- origano
- sale

Lavare i peperoni, mondarli dei semi e delle coste bianche interne, quindi tagliarli a grosse falde.

Scaldare l'olio in una padella e versare i peperoni.

Friggerli bene e man mano che sono pronti scolarli con la paletta forata su un foglio di carta assorbente, in modo che perdano l'unto in eccesso.

Spolverarli con il pecorino, la mollica, l'origano e poco sale.

Mescolare bene e far riposare una buona decina di minuti prima di portare in tavola.