

# PEPERONI AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 peperoni gialli sodi carnosi
- 5 fette pancarrè
- 8 filetti d'acciughe sott'olio
- 100 g di olive nere in salamoia
- 30 g di pinoli
- 50 g di uvetta sultanina
- 1 cucchiaio capperi sotto sale
- 3 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
- 2 spicchi aglio
- peperoncino
- sale

Lavate i peperoni e asciugateli.

Infilateli con una forchetta dalla parte del gambo e passateli direttamente sulla fiamma del gas girandoli continuamente fino a che tutta la pelle sarà bruciacchiata.

Potete fare questa operazione anche mettendo una griglia rada sulla fiamma del gas e appoggiandovi sopra il peperone che andrà girato ogni tanto.

Via via che sono pronti chiudete i peperoni in un sacchetto di carta da pane: il vapore che si formerà all'interno farà staccare la pellicina dalla polpa facilitando la spellatura.

Mentre i peperoni si intiepidiscono, preparate il ripieno.

Sciacquate l'uvetta e mettetela ad ammolare in una tazza di acqua tiepida.

Passate sotto l'acqua i capperi per togliere il sale in eccesso e snocciate le olive.

Private della crosticina il pancarrè, spezzettatelo e ricavatene del pangrattato frullandolo con il mixer.

Spellate gli spicchi d'aglio, affettateli e metteteli in una padella con un pezzetto di peperoncino e due cucchiaini d'olio.

Fatelo un poco imbiondire quindi unitevi il pangrattato e, mescolando continuamente, lasciatelo tostare per qualche minuto.

Fuori dal fuoco unitevi i filetti di acciuga spezzettati, i pinoli, l'uvetta scolata e asciugata, i capperi e le olive.

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

Divideteli in due e mondateli internamente scartando i semi e tagliando i filamenti bianchi.

Allineate i mezzi peperoni dentro una pirofila unta d'olio, salateli leggermente e distribuitevi il ripieno preparato.

Metteteli nel forno già scaldato a 200° e lasciateli cuocere per una mezz'ora.

Serviteli tiepidi o freddi.