

PEPERONI ALLE OLIVE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 peperoni gialli
- 4 filetti d'acciughe sott'olio
- 2 spicchi aglio
- 1 confezione olive verdi snocciolate
- basilico fresco tritato
- 2 rametti maggiorana
- 1 cucchiaio capperi
- pangrattato
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Lavate con cura i peperoni, asciugateli con fogli di carta assorbente, arrostiteli sulla griglia, lasciateli intiepidire e pelateli. Eliminate i semi ed il gambo e tagliateli a falde sottili.

Subito dopo, servendovi di un mixer, tritate insieme aglio e maggiorana precedentemente sciacquati sotto l'acqua corrente.

Versate il trito ottenuto in una ciotola e aggiungete i capperi, metà olive verdi tritate, il sale, il pepe e un filo d'olio in modo da ottenere un composto morbido.

Disponete i peperoni in una teglia oliata, distribuite su ognuno il ripieno aggiungendo qualche pezzetto di acciuga e qualche oliva intera.

Spolverizzate il tutto con del pangrattato e bagnate ancora con un filo d'olio.

Ripetete il procedimento fino al completo esaurimento degli ingredienti.

Per finire, cuocete in forno già caldo per circa 15-20 minuti a 200 gradi e qualche minuto sotto il grill fino a formare sulla superficie una crosticina dorata.

Lasciateli intiepidire e serviteli.