

PEPERONI CAPRICCIOSI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 peperoni gialli
- 250 g di mozzarella
- 250 g di pomodori
- 100 g di olive verdi
- 6 acciughe sotto sale
- 2 spicchi aglio
- 1 ciuffo prezzemolo
- alcune foglie basilico
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate i peperoni, tagliateli a metà dividendo anche il picciolo.

Eliminate semi e filamenti bianchi.

Sistemateli i peperoni con la parte concava rivolta verso l'alto in una pirofila spennellata d'olio.

Ponete in forno preriscaldato a 200°C e fate cuocere per 15-20 minuti.

Nel frattempo lavate e diliscate le acciughe, poi in una ciotola lavoratele con un filo d'olio fino a ridurle a una crema.

Unite due spicchi d'aglio, un ciuffo di prezzemolo e le olive snocciolate tutto finemente tritato, alcune foglioline di basilico spezzettate.

Tagliate i pomodori a dadini, mescolate, versate un poco d'olio, salate con moderazione, pepate.

Ritirate i peperoni dal forno, farciteli con il composto di pomodori, sopra a ognuno adagiate la mozzarella tagliata a fettine e un cucchiaino di salsa d'acciughe.

Ponete di nuovo in forno caldo per 10 minuti.