

PEPERONI DELLA SUOCERA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 peperoni gialli
- 200 g di formaggio scamorza affumicata
- prezzemolo tritato
- pangrattato
- pinoli
- olio d'oliva
- sale

Lavate con molta cura i peperoni, sbollentateli per pochi minuti, lasciateli intiepidire e scolare e tagliateli di lungo a metà. Privateli del gambo, dei semi e sistemateli in una teglia unta d'olio e spolverizzata con il pangrattato.

Dopodichè, tritate finemente la scamorza affumicata e mescolatela in una terrina con l'olio d'oliva, il prezzemolo, i pinoli e il sale.

Versate il composto ottenuto sui peperoni, facendo attenzione a non superare i bordi, spolverizzateli con il pangrattato, ungeteli con un filo d'olio ed infornateli per circa 40 minuti a 200 gradi.