

# PEPERONI DI MAGRO

Ingredienti per 4 persone:

- 6 peperoni verdi
- 100 g di tonno
- 4 cucchiaini capperi
- 12 olive verdi
- mollica di pane
- prezzemolo
- sale
- olio d'oliva

Cuocete i peperoni in forno a 220°C mezz'ora; ritirateli, tagliateli a metà, eliminate i filamenti.

In una ciotola raccogliete la mollica bagnata e strizzata, capperi, olive e prezzemolo tritati, il tonno sminuzzato e amalgamate il tutto.

Suddividete il composto nei mezzi peperoni.

Disponeteli su una teglia appena velata di olio, scaldateli in forno venti minuti a 180°C e serviteli tiepidi o freddi.