

PEPERONI GRATINATI

Ingredienti per 6 persone:

- 2000 g di peperoni
- 150 g di olio d'oliva
- abbondante prezzemolo
- 2 spicchi aglio
- 50 g di pangrattato
- 100 g di olive nere
- 50 g di capperi
- sale

Spellate come al solito i peperoni e tagliateli a strisce per il lungo.

Disponeteli per bene a più strati, in una pirofila nella quale avrete messo una parte dell'olio, cospargeteli di pangrattato, prezzemolo tritato, olive snocciolate, capperi e aglio tritato.

Salateli e irrorate con il resto dell'olio.

Metteteli a gratinare al forno caldo fin quando il pangrattato sarà ben dorato.