

PEPERONI IMBOTTITI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 peperoni gialli grandi
- 400 g di pangrattato
- 50 g di filetti d'acciughe
- 100 g di olive nere snocciolate
- 1 cucchiaio capperi
- 1 uovo
- 6 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
- latte intero
- sale

Lavate con cura quattro bei peperoni gialli, fiammeggiate ed eliminate il più possibile la pellicina senza rovinare i peperoni.

Lasciateli raffreddare, eliminate la calotta dalla parte del picciolo e ripuliteli all'interno.

Preparate un ripieno con il pangrattato, i filetti d'acciughe a pezzetti, le olive nere, i capperi, l'uovo, 4 cucchiaini d'olio e tanto latte quanto ne serve per avere un composto morbido.

Imbottite quindi i peperoni, riposizionate la calotta con il picciolo, ripulita dai semi, e disponete i peperoni in una teglia precedentemente unta con un cucchiaio d'olio.

Versate l'ultimo cucchiaino d'olio sui peperoni ed infornateli a 180°C facendoli cuocere per circa 1 ora o fino a quando i peperoni non avranno eliminato tutta l'acqua di vegetazione e questa non si sarà asciugata.