

## PEPERONI RIPIENI 3

Ingredienti per 6 persone:

- 6 peperoni verdi
- 300 g di pangrattato
- prezzemolo
- 100 g di acciughe
- 50 g di capperi
- 4 pomodori
- olio d'oliva
- sale

Tagliate il fondo dei peperoni facendo un'incisione dalla parte del gambo e togliete i semi.

Mettete nel fondo di ogni peperone un po' d'olio e poi riempiteli con il pane grattugiato che bagnerete con olio finché ne può assorbire.

Aggiungete i pomodori tagliati a pezzi, il prezzemolo tritato, le acciughe senza lisca, i capperi e spolverate con pane grattugiato spruzzando sopra un cucchiaino di olio.

Mettete i pomodori in un tegame che avrete unto con olio e metteteli in forno finché non siano dorati.