

PUPUAROLE AMMULLECATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di peperoni
- 50 g di capperi
- 70 g di olive nere
- prezzemolo
- origano
- 1 spicchio aglio
- 150 g di olio d'oliva
- pangrattato

Dopo aver lavato accuratamente i peperoni metteteli sul fuoco, spellateli, lavateli di nuovo ed asciugateli. Tagliateli a strisce e disponeteli a strati in una teglia con un po' di sale, olio, aglio, capperi, olive, origano, prezzemolo e pangrattato.

Mettete in forno e fate cuocere fino a quando la superficie non apparirà dorata.

Questo piatto può essere consumato indifferentemente caldo o freddo ed aggiungendo, secondo i gusti, il limone.