

TEGLIA DI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 peperoni rossi
- 2 peperoni gialli
- 4 pomodori maturi
- 1 ciuffo basilico
- pangrattato
- formaggio parmigiano grattugiato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Scottate i peperoni sulla griglia del forno, spellateli, tagliateli a grosse strisce nel senso della lunghezza, eliminate i semi. In una teglia da forno leggermente unta mettete uno strato di peperoni e uno di pomodori, cospargendo ogni strato con basilico tritato e parmigiano.

Terminate con uno strato di pomodori e spolverate col pangrattato.

Cuocete in forno già caldo a 180° per 30 minuti.