
PEPERONI ALLA BELLA NAPOLI

Ingredienti per 4 persone:

- Peperoni grossi 4,
- Pane grattugiato g 30,
- Olio 4 cucchiaini,
- Capperi dissalati 1 cucchiaio,
- Prezzemolo 1 ciuffo,
- Aglio 1 spicchio,
- Olive nere 16 piccole,
- Sale,
- pepe.

Fate bruciare i peperoni sulla piastra, girandoli da tutte le parti.

Metteteli in una terrina, copriteli e lasciateli intiepidire o raffreddare.

Levate quindi la pelle, che verrà via molto facilmente.

Apriteli e levate i semi all'interno.

Tagliateli a falde, che adagerete in un tegame inaderente.

Cospargeteli quindi con il pane grattugiato, l'aglio e il prezzemolo tritato, le olive snocciolate e tritate e i capperi.

Irrorateli con l'olio, salate leggermente e pepate a piacere.

Infornate a forno medio fino a completa gratinatura.