
BRUSCHETTA CON CALAMARETTI E PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 250 g di calamaretti
- 100 g di polpa di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- 2 peperoni rossi
- sale
- 1 peperoncino
- 1 manciata di capperi sotto sale

Pulite accuratamente i peperoni e tagliateli a pezzetti.

In una casseruola fate soffriggere l'aglio e il peperoncino, quindi unitevi i peperoni e la polpa di pomodoro.

Salate e pepate, bagnate con mezzo bicchiere di acqua calda e lasciate cuocere a fuoco medio per almeno 15 minuti.

In un'altra padella con dell'olio fate cuocere i calamaretti per 5 minuti, salateli e unitevi i capperi sciacquati e ben scolati.

Aggiungete i calamaretti alle verdure e disponete il tutto sulle fette di pane bruscato.