

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Peperoni con olive e capperi

Strawberry · Thursday, December 6th, 2012

Ingredienti:(6 persone)

- 3 peperoni rossi
- 3 peperoni gialli
- 100gr olive nere taggiasche snocciolate
- 2 spicchi di aglio
- un cucchiaino capperi sotto sale
- 2 rametti timo
- un cucchiaino di origano
- aceto
- pangrattato
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

Lavate e asciugate i peperoni, sistemati in una teglia foderata con carta da forno, cuocete in forno a 220° per 40 minuti, girandoli di tanto in tanto, fino a quando non saranno abbrustoliti. Toglieteli dal forno e disponeteli in una ciotola e copriteli con la pellicola per alimenti e lasciate raffreddare. Passate i capperi sotto l'acqua corrente, disponeteli in una ciotola, coprite con acqua tiepida e aceto e lasciate in ammollo per 20 minuti, quindi sciacquate e strizzate leggermente. Spellate i peperoni, togliete il picciolo, i semi, i filamenti bianchi e tagliate la polpa a falde. Ungete una pirofila, formate uno strato di peperoni alternando il colore, unite dei capperi, le olive snocciolate, l'origano e un pizzico di sale, continuate a fare strati fino ad esaurimento degli ingredienti, spolverizzate la superficie con il pangrattato frullato con l'aglio e irrorate con un filo di olio, infornate a 180° per 30 minuti, togliete dal forno e cospargete con alcune foglioline di timo.

This entry was posted on Thursday, December 6th, 2012 at 3:53 pm and is filed under [Contorni](#), [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

