Peperoni ripieni
 Inviato da Patty
Peperoni ripieni di pomodori e non solo....

Ingredienti:
 - 6 peperoni
 - 3 o 4 pomodori cuore di bue maturi (o altre qualità con pochi semi)
 - 6 fette di pan carré
 - 2 acciughe
 - origano
 - sale
 - pepe
 - olio extra vergine d'oliva
Preparazione:
Mettere sul fuoco un tegame d'acqua, quando bolle immergere per un paio di minuti i pomodori dopo avergli fatto un
incisione a croce sulla buccia. Passarli nell'acqua fredda e pelarli. Aprirli, pulirli da eventuali semi e ricavarne una
dadolata di polpa di pomodori. Eliminare la crosta dalle fette di pan carré, tagliarle a quadretti e unirli alla dadolata di
pomodori. Unire le acciughe sminuzzate, l'origano, salare, pepare è irrorare con abbondante olio d'oliva.
Lavare i peperoni, tagliarli in due parti e ripulirli. Distribuire il ripieno nei peperoni distesi su una plancia da forno ricoperta
di apposita carta. Cuocere nel forno preriscaldato a 180° per 30 o 40 minuti (per verificarne la cottura, punzecchiare il
peperone con una forchetta: deve essere morbido)

in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 9 September, 2010, 00:47