

Peperoni al gratin con capperi e olive

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Ecco una ricetta facilissima da realizzare coi peperoni. E' un ottimo contorno per qualsiasi tipo di pietanza, sia a base di carne che a base di pesce.

INGREDIENTI:

- 3 peperoni gialli e 3 peperoni rossi
- 100 gr di olive verdi snocciolate
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- Pan grattato qb
- Sale e olio qb

PROCEDIMENTO:

1. Lavate e asciugate i peperoni. Cuoceteli per 40 minuti in forno a 220° su una teglia con carta forno. Girateli su tutti i lati finché non si saranno abbrustoliti. Trasferiteli in un piatto o in una ciotola coperti con la carta del pane e lasciateli raffreddare.
2. Spellate i peperoni, eliminate il picciolo, i semi e i filamenti bianchi interni, poi tagliate la polpa a falde.
3. Disponete le falde di peperoni nella pirofila leggermente unta di olio alternando i colori e spolverizzandole a ogni strato con un po' di capperi (dissalati sotto il getto d'acqua e poi asciugati), olive, origano e poco sale. Continuate con gli strati. Infine spolverizzate la superficie con del pangrattato e irrorate con un poco d'olio.
4. Ponete la pirofila in forno già caldo a 180° per mezz'ora finché la superficie non sarà leggermente gratinata.

5. Togliete i peperoni dal forno e lasciate intiepidire. Guarnite con qualche foglia di basilico e servite il piatto caldo, tiepido o freddo, a vostro piacimento![MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/peperoni-al-gratin-con-capperi-e-olive/46195>

