



Pappacelle della vigilia - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Contorni - peperoni - mollica di pane - olive nere

INGREDIENTI

Peperoni sottaceto

Mollica di pane raffermo

Pinoli, noci, olive nere spezzettate, pezzetti di acciuga sottolio, capperi sottaceto o dissalati

prezzemolo, aglio

PREPARAZIONE

Togliere la calotta ai peperoni e privarli dei semi. Mettere in padella l'olio e far rosolare uno spicchio di aglio che poi va tolto. Aggiungere e far tostare la mollica, unire gli altri ingredienti, amalgamare e spegnere. Con questo composto farcire i peperoni. Mettere olio nel fondo di una pirofila, allineare i peperoni, spruzzarli di olio e metterli in forno a 180° per 30 minuti circa.

NB: In alcune località campane si aggiungono alla farcitura uva passa e qualche cucchiaino di vin cotto. Inoltre andrebbero fritte in tanto olio. Ma a casa mia le abbiamo sempre fatte al forno.

Se non trovate i peperoni sottaceto comprate peperoni rossi piccoli a buccia sottile, tagliate la calotta, privateli dei semi e spruzzate aceto nell'interno e sopra, lasciandoli così per qualche ora. Poi scolateli, salateli nell'interno e riempiteli. Nel fondo della teglia mettete oltre all'olio anche un po' di aceto. Non è la stessa cosa, ma si avvicina.

