



Peperoni ripieni - [Visualizza sul sito](#)
di pluna

contorno - formaggi - capperi - microonde - antipasto

Stasera da me per cena peperoni e mozzarella.
Una ricetta per me buonissima a volte le faccio pure per antipasto.

Ingredienti:
4 peperoni tagliati a meta e al grill al Microonde per circa 10 minuti.

Fare riposare e spellare. Mettere sul piatto a pancia in su.

Ripieno:

In padella: in olio d'oliva, far abbrustolire 3 cucchiai di pane grattugiato.
Aggiungere 3 cucchiai di capperi, 3 filetti d'alicci o acciughe, un po' di prezzemolo, un po' di origano, 2
cucchiai di aceto bianco.
Mischiare e togliere dal fuoco, aggiungere un po' di pecorino, pepe e sale.
Versare sui peperoni e lasciare riposare prima di mangiare per circa 30 min.