



Involtini ,tonno, peperone,scamorza - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Occorrente: peperoni, scatola di tonno (non sgocciolatelolo), provola affumicata, un pizzico di origano

- 1) Arrostire i peperoni, spellarli e dividerli in 2 falde e spennellare con evo la superficie esterna
- 2) tritare la provola e il tonno nel mixer. Unire l'origano
- 3) farcire ogni falda, mettere un paio di capperi
- 4) fare l'involentino e rotolarlo nel pane grattugiato mescolato ad un po' di sale
- 5) mettere in teglia (non avevo più carta forno) con un filino di olio sopra e sotto
- 6) passare in forno a 200 per poco tempo....quello necessario a far fondere la farcitura





Come ormai sapete, le mie dosi sono ad occhiometro! Siccome alcuni peperoni si sono bucati e mi è avanzata farcitura, ho fatto i peperoni a listarelle, li ho passati in padella con olio ...ho aggiunto la farcitura, un po' di capperi....un'aggiustata di sale...il pane grattugiato....una "arriminata"....in tavola!
Potrebbe anche essere impiegata per farcire un guscio di pancarré....senza naturalmente passare in padella

