



Microonde: Peperoni alla pizzaiola - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

patate - formaggio grana

Peperoni alla pizzaiola

ingredienti per 4 persone:

4 peperoni gialli medi o 2 grandi

3 patate

4 /5 pomodori pelati

un ciuffo di prezzemolo

1 spicchio di aglio

olio evo

1 cucchiaio di capperi

grana grattugiato

sale, pepe

Eliminare il picciolo ai peperoni, lavarli, asciugarli, tagliarli a falde ed eliminare le parti bianche interne ed i semi.

Pelare le patate e tagliarle a fette non più spesse di 1/2 cm.

Disporre le falde di peperone in una pirofila in pirex unta di olio, condire con i pomodori a pezzetti, il prezzemolo e l'aglio tritati, i capperi, sale, pepe ed una presa abbondante di grana grattugiato (meglio se pecorino)

Coprire con le fette di patate facendo attenzione a non sovrapporle tra loro, condire ancora con pomodori sale, pepe, grana per formare la crosticina, e un filo di olio.

Aggiungere poca acqua e cuocere nel MO alla max potenza per 20 - 25 minuti, controllando la cottura delle patate.

