

Peperoni acciughe e capperi al forno

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele



Oggi voglio presentare questo piatto che può essere un gustoso contorno o un antipasto sulle vostre tavole.

PEPERONI ACCIUGHE E CAPPERI AL FORNO

INGREDIENTI:

2 peperoni gialli;
2 peperoni rossi;
8 acciughe sottolio;
20 gr di capperi;
pane aromatizzato;
olio evo q.b.;
sale q.b. [MORE]

PROCEDIMENTO:

Lavare i peperoni, asciugarli e tagliarli a fettine sottili.

Prendere della carta da forno sistemare su una teglia mettere i peperoni alternando i vari colori, condire con le acciughe a pezzetti, i capperi, dell'olio e sale q.b..

Mettere nel forno preriscaldato a 180° e, quando i peperoni sono quasi cotti, (circa 20 minuti) cospargerli di pane aromatizzato, mescolare e rimetterli nel forno per altri dieci minuti. Sono ottimi sia caldi che freddi.

Caterina Rafele

