



BARCLETTE DI PEPERONI AL FORNO

Difficolt: Facile



Le barchette di peperoni, possono essere un gustoso antipasto, ma anche un ottimo contorno, magari da abbinare ad un arrosto o ad un polpettone. Saporiti, facili da preparare, allora non abbiamo scuse ... mettiamoci subito ai fornelli!!!!!! Ciaooooooooo ;)

Dosi: dosi per 3 persone

- formaggio tipo galbanino 90gr.
- pangrattato 50gr.
- peperone rosso 1
- peperone giallo 1
- capperi 2 cucchiaini
- olio EVO
- parmigiano 25gr.
- prezzemolo
- sale

Pulire e tagliare i peperoni a spicchi, saranno le nostre barchette adagiarle su una teglia antiaderente una accanto all'altra e salarle



nel frattempo in una ciotola mescoliamo il parmigiano, il pangrattato il formaggio tagliato a dadini, i capperi tagliuzzati, il prezzemolo e il sale



condire la nostra farcia con un filo di olio e un p di acqua per renderla pi morbida



farcire le barchette di peperoni



condirle con un p di olio extra vergine di oliva e infornarle a 180 per 30/40 minuti;
se durante la cottura si asciugano versare sul fondo della teglia un p di acqua



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi