

Involtini di peperoni al forno

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 25 min
 Cottura: 35 min
 Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso
 Difficoltà: Bassa

Gli **involtini di peperoni al forno**, sono dei leggeri stuzzichini che potrete servire come antipasto e preparare abbastanza facilmente arrostando dei peperoni, spellandoli e usando le **morbide falde** per avvolgere un saporito ripieno formato da pangrattato, acciughe, capperi, aglio, basilico, prezzemolo, pepe e cubetti di mozzarella.

La preparazione verrà conclusa informando per qualche minuto gli involtini, giusto il tempo necessario affinché la mozzarella si sciolga e diventi filante.



Ingredienti per 8 involtini

>> Acciughe (alici) sotto sale 1	>> Capperi sott'aceto 1 cucchiaino	>> Pepe macinato q.b.	>> Prezzemolo tritato un ciuffo
>> Aglio 1 spicchio	>> Mozzarella a cubetti 20 gr circa	>> Peperoni di taglia media 1 rosso e 1 giallo	>> Sale q.b.
>> Basilico 3 foglie	>> Pangrattato 2 cucchiai		

...per cospargere

>> Olio extravergine di oliva q.b.
--

Preparazione



Pulite i peperoni con un panno umido, poi poneteli in una teglia e metteteli in forno a 250° per circa 20-25 minuti, rigirandoli sui vari lati fino a che tutta la pelle apparirà raggrinzita e macchiata di bruno.
Nel frattempo preparate il ripieno amalgamando in una ciotola il pangrattato, lo spicchio d'aglio schiacciato, i capperi tritati, l'acciuga dissalata, diliscata e tritata, il basilico e il prezzemolo tritato, il sale e il pepe.



Togliete dal forno i peperoni e chiudeteli in un sacchetto di plastica per qualche minuto, poi, trascorso il tempo necessario, togliete i peduncoli verdi e spellateli: la pelle verrà via agevolmente, ma durante questa operazione state molto attenti a non romperli.



Apredo i peperoni, toglievo i semi interni e ricavate 8 falde abbastanza larghe che adagerete ben aperte su di un piano e che cospargerete con il composto di pangrattato precedentemente preparato.

Nel centro di ogni falda adagiate poi un paio di piccoli cubetti di mozzarella, poi arrotolate tutte le falde così preparate, formando degli involtini che adagerete in una piccola pirofila poco unta.



Infornate, in forno già caldo, gli involtini di peperoni per circa 10 minuti a circa 200°, poi estraeteli e serviteli tiepidi cospargendoli con un filo di olio extravergine di oliva.

Consiglio

Per preparare gli involtini di peperoni dovete sceglierli ben carnosì e di taglia media.