

Peperoni al forno coi capperi

Categoria: Antichi Sapori - Verdure e contorni



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min
 Cottura: 40 min
 Dosi per: 4 persone
 Costo: Molto Basso
 Difficoltà: Molto Basso

I peperoni al forno coi capperi sono un contorno di origine siciliana dal sapore intenso e stuzzicante, che bene si accompagnano con secondi piatti di carne e di pesce, come ad esempio gli involtini di pesce spada.

La ricetta è stata preparata da Rosanna Maugeri autrice del libro *I segreti saporiti di Palazzo Modò* nella cucina di Giallo Zafferano.



Ingredienti

» Aglio 2 spicchi	» Pangrattato Una manciata
» Basilico qualche foglia	» Peperoni 2 gialli e 2 rossi
» Capperi Una manciata	» Sale q.b.
» Olio di oliva extravergine q.b.	

Preparazione



Per prima cosa pulite i peperoni, togliendo con un coltello la parte del picciolo (1), togliete poi i semi all'interno (2) e tagliateli a metà per la lunghezza (3).



A questo punto, sempre aiutandovi con un coltello, eliminate i semi e i filamenti all'interno (4). Tagliateli quindi a listarelle e ponetele in una pirofila (5-6).





Unite poi gli spicchi d'aglio tritati finemente, il sale e l'olio e fate cuocere in forno a 180° per 30 minuti. Aggiungete poi i capperi (7) e fate cuocere ancora per qualche minuto, poi unite una manciata di pangrattato (8), il basilico fresco, aggiustate di sale e mescolate bene. Fate cuocere fino a che non si sarà formata una crosticina dorata in superficie (9).