



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Peperoni con la mollica**



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**media** Difficoltà

**40 minuti** Tempo

Attrezzatura : **padella, cucchiaio di legno**

## **Ingredienti**

- 1 kg di peperoni
- 150 g di pangrattato
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaio di capperi
- 2 cucchiai di aceto
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Peperoni con la mollica**

### **Passo 1.**

Cuocete i peperoni al forno o sulla brace.

### **Passo 2.**

Spellateli e riduceteli a filetti.

### **Passo 3.**

Abbrustolite il pangrattato in una padella mescolando con un cucchiaio di legno.

### **Passo 4.**

Fate rosolare in una padella gli spicchi d'aglio in abbondante olio extravergine d'oliva, aggiungete i capperi, il pangrattato, i filetti di peperoni, sale e pepe.

### **Passo 5.**

Mescolate il tutto e aggiungete l'aceto.

### **Passo 6.**

Spegnete il fuoco, fate raffreddare e servite.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)