



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

## ***Pomodori secchi ripieni***



**4** Persone

**contorni** Categoria

**facile** Difficoltà

**20 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una padella, una teglia**

### **Ingredienti**

- 8 pomodori secchi
- 200 gr di mollica di pane fresca
- 100 gr di pecorino grattugiato
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Pomodori secchi ripieni**

### **Passo 1.**

Dopo avere eliminato i semi, tagliate i peperoni a strisce.

### **Passo 2.**

Versateli in una padella con poco olio e fateli indorare.

### **Passo 3.**

Aggiungete un pò di aceto e di sale.

### **Passo 4.**

Cuocete per circa 10 minuti aggiungendo le olive e mescolando.

#### **Note**

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