



(<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>)