

Peperoni con la mollica – video-tutorial

Anche se qui la cucina mediterranea è molto popolare, ci sono ancora alcuni piatti poco conosciuti. Oggi scopriamo un piatto con i peperoni molto particolare.

Il tocco magico è dato dal pangrattato cosperso sui peperoni che nel forno assorbe i gustosi aromi presenti. I peperoni con la mollica si preparano in un attimo e sono il contorno perfetto per una grigliata o per il pesce oppure da antipasto.

Suggerimento contro lo spreco alimentare: il pane raffermo, come la michetta, è ideale per preparare il pangrattato. Basta spezzettare grossolanamente il pane e passarlo nel frullatore. Il pangrattato macinato in casa è più fine di quello acquistato in negozio, quindi la consistenza di questo piatto è più «pastosa» e ci piace molto. In alternativa, si può sempre optare per il pangrattato del negozio.

- 5-6 peperoni di media grandezza, di qualsiasi colore
- 2 spicchi d'aglio, pressati
- 0,6 dl d'olio d'oliva
- 2 cucchiaini e mezzo di capperi, ben scolati
- 1 ¼ cucchiaino di sale
- Un po' di pepe
- 50 g di pangrattato o 60 g di pane molto secco
- 7 g o una piccola manciata di foglie di basilico fresco, tritate grossolanamente

1. Lavare e pulire i peperoni, tagliarli a strisce e disporli in una teglia.
2. Aggiungere l'aglio, l'olio d'oliva, i capperi, il sale e il pepe, mescolare bene il tutto e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 25 minuti.
3. Nel frattempo, se si utilizza il pane secco, macinare il pane tritato grossolanamente in un frullatore per ridurlo in pangrattato.
4. Togliere brevemente i peperoni dal forno, aggiungere $\frac{3}{4}$ del pangrattato e il basilico, mescolare bene e infornare per altri 20 minuti, quindi cospargere con il resto del pangrattato e infornare nuovamente a 200 °C per 10 minuti.

Tempo di preparazione: 15 minuti, più circa 50 minuti di cottura



Epicuro Salice Salentino DOP Aged in Oak

Rosso rubino con riflessi mattone. Aromi di frutta secca e composta. Pieno e armonico al palato, con tannini rotondi e lungo retrogusto.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)