

Peperoni ripieni al tonno

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 13 Maggio 2013 08:28 - Ultimo aggiornamento Lunedì 13 Maggio 2013 08:38

Peperoni ripieni al tonno

I peperoni sono un contorno allegro e colorato. Cotti al forno, sfilettati e ripieni di tonno possono diventare un simpatico antipasto.



Dosi per quattro persone: 4 peperoni, 250 gr di tonno in scatola, una manciata di capperi sottaceto, 4 filetti di acciuga, prezzemolo, pan grattato, sale, olio, uno spicchio d'aglio.

Cuocere al forno i peperoni e spellarli. Preparare un composto con il tonno, i capperi, il prezzemolo, le acciughe l'aglio, il sale, l'olio e il pan grattato. Mettere un cucchiaino di impasto sui filetti di peperone e arrotolarli. Disporli su una pirofila e ripassarli in forno per una decina di minuti. Servire caldi.