

CONTORNI

Peperoni ripieni alla salsa

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

1 h 50 min

■ Ingredienti per 4 persone

Peperoni verdi grandi	4
Filetti d'acciughe in scatola	50 g
Olio d'oliva	8 cucchiari
Pangrattato	175 g
Uvetta sultanina	3 cucchiari
Olive nere snocciolate	12
Prezzemolo tritato	2 cucchiari
Basilico secco	1 cucchiaino
Capperi	1 cucchiaino
Burro	15 g
Sale	
Pepe	

PER LA SALSA DI POMODORO

Pomodori pelati in scatola	400 g
Cipolla	1/2
Prezzemolo tritato	2 cucchiari
Aglio	2 spicchi
Olio d'oliva	4 cucchiari
Paprica	1/4 cucchiaino
Peperoncino di caienna	1/4
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Prepare la salsa di pomodoro: sbucciate la cipolla e l'aglio; tritateli. Metteteli in una grande teglia con l'olio, il prezzemolo, i pomodori, la paprica, il peperoncino, 30 cl d'acqua.

- 2 Salate. Portate a ebollizione, poi abbassate la fiamma, coprite e lasciate cuocere a fuoco basso per un'ora. Fate scaldare il forno a 170 gradi (termostato 5).
- 3 Lavate e asciugate i peperoni. Togliete il peduncolo, i semi e i filamenti bianchi. Tagliateli all'altezza di tre quarti. Sciacquate l'uvetta sultanina.
- 4 Tritate le olive, i capperi e i sei filetti d'acciughe. Mettete tutto in un'insalatiera, aggiungete sei cucchiaini di olio d'oliva, il pangrattato, l'uvetta sultanina, il prezzemolo e il basilico.
- 5 Mescolate, salate e, se necessario, pepate. Imburrate una pirofila per il forno. Farcite i peperoni di ripieno e metteteli in piedi nel piatto.
- 6 Irrorate ogni peperone con l'olio avanzato e un cucchiaino di salsa di pomodoro. Fate cuocere da quaranta a cinquanta minuti al forno, fino a quando i peperoni sono teneri.
- 7 Fate riscaldare la salsa avanzata di pomodoro e cospargetela sui peperoni. Disponete il resto dei filetti d'acciughe sui peperoni. Servite caldo o freddo.