



Peperoni alle acciughe - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

contorni - peperoni - insalata - forno

Ingredienti per 4 persone:

4 peperoni
1 pomodoro tagliato a pezzetti
50 gr. di burro
8 acciughe
1 spicchio d'aglio tritato
Un cucchiaio di cetriolini
Un cucchiaino di capperi
Due cucchiai di olio di semi
Sale

Tagliate i peperoni a metà e svuotateli. Salate e cospargete con un filo d'olio. Infornateli a 180 gradi in una pirofila oleata. Lasciateli cuocere per 25 minuti "più meno", secondo i forni. Fate soffriggere nel burro l'aglio ed il pomodoro. Tritate finemente i capperi e i cetriolini. Togliete i peperoni dal forno. Farciteli col composto di cetriolini e capperi. Aggiungete il pomodoro rosolato. Ponetevi sopra un'acciuga. Li potete servire sia caldi che freddi.