



Peperoni ripieni alla Barese - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

pane casereccio - capperi - acciughe

Peperoni ripieni alla Barese

ingredienti per 4 persone:

2 peperoni grandi gialli o rossi, dolci

pane casereccio raffermo

latte q.b.

2 uova

grana grattugiato, meglio pecorino

1 cucchiaio di capperi sott'aceto

4 acciughe sott'olio

un ciuffo di prezzemolo

2 spicchi di aglio

4 - 5 pomodori pelati

sale, pepe

olio extravergine di oliva

Procedimento:

In una ciotola spezzettare il pane ed inzupparlo nel latte finchè non viene tutto assorbito, per ottenere un impasto moderatamente morbido.

Amalgamare al pane: il formaggio grattugiato, la metà dei capperi, 1 spicchio di aglio ed il prezzemolo tritati, le acciughe spezzettate, un filo di olio, sale e un pizzico di pepe.

Legare il tutto con le uova e mescolare bene.

Lavare e asciugare i peperoni, tagliare la calotta superiore, eliminare quindi il picciolo ed i semi.

Riempire la cavità dei peperoni con l'impasto di pane.

Adagiare i peperoni in una pirofila da forno e condire ancora con sale, pepe, i rimanenti capperi, i pomodori pelati tagliati a filetti, aglio e prezzemolo tritato, un filo di olio e bagnare il tutto con poca acqua.

Cuocere in forno a 200° per circa 1/2 ora.

