
Antipasto di peperoni

Posted by Alessandra - 2008/12/18 22:25

Antipasto di peperoni

Ingredienti:

2 peperoni spessi
160 gr. di tonno
1 cucchiaio di capperi sott'aceto
4 filetti di acciughe
la mollica di un panino
aceto balsamico
6-7 cucchiaini di olio
prezzemolo
capperi

Preparazione:

Cuocere nel forno a 220° i peperoni per 20 minuti e una volta cotti spellarli e tagliarli a filetti.
Frullare il tonno, i capperi, i filetti di acciughe e la mollica di un panino bagnato nell'aceto balsamico e strizzato e aggiungere l'olio d'oliva fino ad ottenere un composto fluido.
Disporre il composto sui peperoni a filetti e guarnire con foglie di prezzemolo e capperi.
Servire freddo.

=====