



Ingredienti

2 peperoni
pangrattato
parmigiano grattugiato
qualche pomodorino
1/2 cipolla
olio d'oliva
sale

Preparazione

Prendiamo i due peperoni, laviamoli bene e priviamoli del cocuzzolo verde, tagliamoli in due e lasciamoli sbollentare 5 minuti in acqua calda salata. Poi togliamoli e lasciamoli sgocciolare in uno scolapasta. Nel frattempo affettiamo la nostra cipolla, e spacchiamo i pomodorini, e buttiamoli in una padella in cui avremo fatto scaldare un filo d'olio.

Una volta che i pomodorini e la cipolla saranno appassiti togliamoli dal fuoco, facciamoli freddare e impastiamoli a mano con del parmigiano grattugiato e del pangrattato con un pizzico di sale.

Questo impasto lo utilizzeremo per imbottire (in siciliano "mmuttunare) i nostri peperoni.

Peperone mmuttunatu

Giovedì 14 Giugno 2012 00:06 -

Quindi stendiamoli con la buccia rivolta verso il basso, su uno strato di carta forno che copre una teglia, quindi riempiamoli ed inforniamo per circa 15 minuti a temperatura media. Quindi sforniamo e serviamo non troppo caldi.

Freddi e lasciati riposare in frigo per una notte intera sono spettacolari!