



Ingredienti per 6 persone

300 g circa di pane raffermo tagliato a dadini di 1 cm per lato

15 olive denocciolate (io ho usato quelle nere greche)

Una manciata di capperi

Acqua

Sale

Olio evo

Pangrattato

Preparazione

In un tegame versiamo il pane, le olive ed i capperi insieme a due pizzichi di sale e 2 bicchieri d'acqua a temperatura ambiente, mettiamo sul fuoco e mescoliamo finché l'impasto non sarà compatto, morbido ma non troppo molle.

Quindi lasciamo intiepidire e poi creiamo delle palline che passeremo prima nell'olio e poi nel pangrattato. Quindi inforniamo a temperatura medio-alta per 10 minuti e poi altri 10 minuti dopo

averle girate dall'altro lato.

Serviamo calde, magari con una pallina di [gelato al peperone](#) accanto?