

Ricette a quadretti

Crostoni ai peperoni

Questa ricetta ci è stata inviata **dalla nostra lettrice Dany**.

E' semplice, veloce da preparare e gustosa, ottima per un **aperitivo** tra amici!

N. porzioni: 4

Tempo: 40 min

Ingredienti

- 4 peperoni gialli grandi
- capperi
- pasta di acciughe
- olio
- prezzemolo
- origano
- pane casereccio

Istruzioni

1. Lavare e tagliare i peperoni a listarelle.
2. Nel mixer frullare due cucchiaini di capperi, due cucchiaini di pasta di acciughe, un pizzico di origano, un trito di prezzemolo fresco e due cucchiaini d'olio extravergine.
3. Disporre i peperoni tagliati in una teglia e versarvi sopra il composto preparato con il mixer.
4. Mescolare bene e infornare per trenta minuti circa a 200 gradi, girando di tanto in tanto.
5. Servire su fette di pane casereccio fresco o riscaldato in forno.