



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003086 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Ago 2019 alle ore 10:23

da FIORENZO DE MARINIS

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Peperoni all'insalata o al gratin

Ho sempre apprezzato, da tantissimi anni, i Peperoni Arrostiti de La Fiammante; sono davvero di alta qualità e mi aiutano a realizzare in breve tempo questa ricetta è molto versatile perché la si può preparare fredda, all'insalata, o ripassata in forno al gratin.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 2 scatole Peperoni arrostiti (La Fiammante)
80 g Olive nere di Gaeta
60 g Olive bianche
n. 8 Alici sotto sale
n. 1 Spicchio di aglio
q.b. Capperi piccolissimi
q.b. Prezzemolo tritato
q.b. Origano
q.b. Olio EVO
q.b. Pane raffermo grattugiato

Strumenti di cottura

All'insalata nessuno, a gratin il forno più grill.

Preparazione

Prendere una teglia in terracotta, o come la mia di Pyrex originale anni '60, e adagiarvi i peperoni precedentemente tagliati a strisce. Unire, nell'ordine, le olive nere e bianche snocciolate, le alici lavate, l'aglio tagliato a pezzetti, i capperi dissalati, il prezzemolo, l'origano e l'olio. Rimestare bene il tutto. Lasciare riposare almeno un'oretta per far amalgamare i sapori.

Volendo fare, invece, la versione al gratin si aggiunge, insieme agli altri ingredienti, anche una parte di pane grattugiato e si rimesta il tutto; poi si copre la superficie di un leggero strato di pane grattugiato e un filo d'olio. Infornare inizialmente a 180°C per una decina di minuti e poi sotto il grill fino a farlo ben dorato.

Vino consigliato

Vino rosso leggermente frizzante.