



FRIGGITELLI RIPIENI AL FORNO

INGREDIENTI

- peperoni friggirelli (il numero varia a seconda della grandezza)
- 4 fette di pane raffermo
- 3 filetti di acciuga sott'olio tritati
- 2 cucchiaini di basilico tritato
- 2 cucchiaini di menta tritata
- 1 cucchiaino di origano
- scorza di 1/2 limone grattugiata
- 1 spicchio di aglio schiacciato
- 1 cucchiaio di olive snocciolate e tritate
- 1 cucchiaio di uvetta
- 2 cucchiaini di capperi dissalati tritati
- 1 cucchiaio di pinoli tostiti
- latte q.b.
- sale, pepe, olio e.v.o.

PROCEDURE

01

Bagnate il pane nel latte (o brodo, o acqua) per circa 30 minuti, poi strizzate e schiacciate con una forchetta.

02

In una ciotola mescolate acciughe, erbe aromatiche, scorza di limone, aglio, olive, capperi e pinoli, infine il pane ammorbidito.

03

Tagliate i friggirelli a metà per la lunga e togliete i semi, poi farciteli con il ripieno e cuoceteli in forno a 180°C per circa 30 minuti o comunque fino a che non saranno dorati. Servite tiepido o freddo...buon appetito!

CURIOSITA'

Provate il ripieno con cous cous, formaggi, erba cipollina, dadini di zuccina e peperone, rosmarino e salvia tostiti nel burro.