PEPERONE RIPIENO VEG

INGREDIENTI (per 4 persone)
4 peperoni corno di toro verde
4 peperoni quadrati d'Asti verde
4 peperoni corno rosso
200 gr di mollica di pane
2 acciughe sottolio
1 e ½ spicchio d'aglio
1 scalogno
30 capperi sotto sale
4 pomodori secchi
8 olive taggiasche
1 rametto di timo
1 cucchiaino di sardella calabrese
6 ciuffi di erba cipollina
1 bicchiere di vino bianco secco
sale q.b.
olio EVO

PREPARAZIONE
Lavate i peperoni, tagliate il "cappello" e puliteli internamente, eliminando i semi.

Preparate un trito con le erbe, i capperi sciacquati e asciugati, le olive e i pomodori secchi

In una padella antiaderente, scaldate un filo d'olio EVO con le acciughe, lo scalogno tritato finemente, l'aglio privato dell'anima e schiacciato e la sardella calabrese.
Aggiungetevi il pane a tocchetti e precedentemente ammollato in poca acqua tiepida, e il trito precedentemente preparato con erbe, capperi, olive e pomodorini.

Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare.

Preriscaldate il forno a 180° e, nel frattempo, farcite i peperoni con un sac-à-poche. Adagiateli su una teglia e ungeteli con un filo d'olio. Cuocete per circa 45 minuti.
Per rendere i peperoni perfettamente digeribili, eliminate la pellicina che – grazie alla cottura in forno – si staccherà con estrema facilità.