

# Ritaglia

*e conserva*

## Peperoni con Sorpresa

Ingredienti per 4 persone:

1 peperone rosso, 1 peperone giallo, 100 g di ricotta, 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 8 acciughe, sale, pepe, olio extravergine di oliva, prezzemolo.

Preriscaldate il forno a 200° e cuocete i peperoni per 20 minuti. Toglieteli dal forno e metteteli in un recipiente che coprirete con la pellicola trasparente. In questo modo, quando si saranno raffreddati, riuscirete a rimuovere facilmente la pelle. Apriteli, puliteli dei semi e ricavate delle falde piuttosto larghe. Intanto, in una terrina unite la ricotta, il parmigiano grattugiato, il prezzemolo tagliato finemente, un cucchiaino di olio di oliva extravergine, un pizzico di sale e il pepe. Tagliate a pezzettini le acciughe, unitele al composto e mescolate fino a quando non avrete ottenuto una crema morbida. Su ogni falda di peperone, distribuite il ripieno. Formate degli involtini che chiuderete con uno stuzzicadenti e poneteli su un piatto da portata. Mettete in frigorifero e 20 minuti prima di servire, poi tirate fuori dal frigorifero gli involtini.

