



PIMIENTOS REMOJADOS AL CILANTRO

Categoría: Guarniciones **Tempo di preparazione:** 20 minutos **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porciones

- 8 pimientos rojos y verdes
- 3 cucharadas de pan rallado
- 80 g de pecorino rallado
- 2 cucharadas de alcaparras en aceite
- Oregano q.s.
- Cilantro q.s.
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal q.s.
- Provola u otro queso cortado a escamas q.s.
- Aceitunas taggiasca q.s.

Es una receta fácil y rápida una guarnición veraniega realmente sabrosa con notas exóticas. Cocinados en una sartén, con pan rallado duro, queso pecorino, alcaparras y orégano, están listos en menos de media hora.

Dificultad: **baja**

Costo: **bajo**

Tiempo de preparación: **20 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Divida los pimientos por la mitad y quite las semillas y los filamentos y córtelos a lo largo.

Caliente en una sartén tres cucharadas de aceite AOVE, incorpore los pimientos y deje que se cocinen durante 20/25 minutos: el tiempo necesario para que se ablanden un poco.

Espolvore con el pan rallado y luego con pecorino, alcaparras escurridas y una pizca de orégano.

De vez en cuando dele vueltas mientras se cocina otros 15 minutos. Si es necesario, rocíelos con un poco de agua caliente.

Cuando estén cocido, sazone con sal y espolvoree al gusto con más orégano y cilantro: los pimientos remojados están listos para servir.

Decorado con escamas de provola y aceitunas Taggiasca. ¡Disfruten!

