



Poivrons gratinés à la coriandre

Categoria: Accompagnement **Difficoltà:** molto facile 🟢

Ingredienti per 4 persone

- 8 poivrons
- 3 cuillères à soupe de chapelure
- 80 g de pecorino râpé
- 2 cuillères à soupe de câpres à l'huile
- Origan, au goût
- Coriandre fraîche, au goût
- Huile d'olive extra vierge, selon les besoins
- Sel, au goût
- Provola ou fromage fumé en copeaux, au goût
- Olives taggiasche, au goût

Coupez les poivrons en deux dans le sens de la longueur et retirez les graines et les filaments.

Chauffez 3 cuillères à soupe d'huile dans une poêle et faites cuire les poivrons à feu doux pendant 20-25 minutes, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.

Saupoudrez de chapelure, puis ajoutez le pecorino râpé, les câpres égouttées et une pincée d'origan.



Retournez les poivrons de temps en temps et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes supplémentaires. Si les poivrons deviennent trop secs, ajoutez un peu d'eau chaude.

Une fois cuits, assaisonnez avec du sel et ajoutez un peu plus d'origan et de coriandre. Les poivrons sont prêts à être servis.

Garnissez de copeaux de provola ou de fromage fumé et d'olives taggiasche.