



PEPERONI AMMOLLICATI AL CORIANDOLO

Categoria: Contorni **Tempo di preparazione:** 20 minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porzioni

- 8 peperoni rossi e verdi
- 3 cucchiaini di pangrattato
- 80 g di pecorino grattugiato
- 2 cucchiaini di capperi sott'olio
- [Origano](#) q.b.
- Coriandolo fresco q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Provola o altro formaggio affumicato a scaglie q.b.
- Olive taggiasche q.b.

Una ricetta facile e veloce per un contorno estivo davvero gustoso e dalle note esotiche. ? Cotti in padella, con mollica di pane raffermo, pecorino, capperi e origano, sono pronti in meno di mezz'ora.

Difficoltà: **bassa**

Costo: **basso**

Tempo di preparazione: **20 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Dividete i peperoni a metà ed eliminate i semi ed i filamenti. Tagliateli per lungo.

In un tegame, scaldate 3 cucchiaini d'olio evo, aggiungete i peperoni e cuoceteli per 20/25 minuti, il tempo necessario per farli leggermente ammorbidire. Cospargeteli con il pangrattato e poi con il pecorino, i capperi sgocciolati ed un pizzico di origano. Girate di

tanto in tanto e cuocete per altri 15 minuti. Se necessario, spruzzateli con un po' di acqua calda. A fine cottura, regolate di sale e cospargete a piacere con dell'altro origano ed il coriandolo: i peperoni ammollicati sono pronti per essere serviti. Decorate con le scaglie di provola o di formaggio affumicato e le olive taggiasche. Enjoy!

