

INVOLTINI DI PEPERONI AL CAPRINO



Ingredienti per 4 persone – Tempo occorrente 40 minuti circa

- 4 peperoni carnosì gialli
- 100 g di formaggio caprino
- 1 cucchiaio di pinoli
- 1 cucchiaio di uvetta sultanina
- 1 fetta di pane tostato
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- Maggiorana
- Prezzemolo
- Olio extravergine di oliva
- Sale

Lasciate ammorbidire l'uvetta. Ponete i peperoni sotto il grill del forno lasciandoli arrostiti al dente. Fateli raffreddare e privateli della pelle. Poi tagliatele e falde larghe.

Bagnate il pane con qualche goccia di aceto di mele e acqua, eliminate la crosta, strizzate e sbriciolate la mollica in una ciotole. Aggiungete l'uvetta, i pinoli e il formaggio schiacciato con una forchetta. Profumate con il prezzemolo tritato.

Distribuite il composto sui peperoni e formate degli involtini, che metterete in una pirofila spennellata d'olio e successivamente coperta con un foglio di carta di alluminio.

Passate in forno caldo per 7-8 minuti.

Aggiungete alla fine la maggiorana.