Involtini di peperone agrodolci

scritto da goditilavita.it | 9 Ottobre 2021



Nulla di nuovo sotto la luce del sole probabilmente…questa è una ricetta che ho visto preparare dalla mamma innumerevoli volte e girerà in molteplici versioni sul web….. ma dato che il sole lo adoro e che questa ricetta coloratissima e ricca di profumi e sapori tipicamente estivi mi proietta ad assolati pensieri, appena prima che l'autunno ci porti via gli ultimi peperoni ancora carnosi e intrisi di caldo, compratene molti e preparatene tante falde che potrete surgelare e conservare per i grigi mesi che verranno… io lo faccio sempre..non sopporto i peperoni acquosi che mi offrono da qui alla prossima estate.. così ne ho acquistati tantissimi al rientro delle vacanze.. da un simpatico signore sulla strada di Pachino…proprio a km zero. Profumano di terra e sole.cosi come l'origano…

INVOLTINI DI PEPERONI ALL'AGRODOLCE
Ingredienti per 4 persone:
2 peperoni rossi e 2 gialli (carnosi e sodi), 2 filetti di acciuga sott'olio, una cucchiaiata abbondante di capperi sott'aceto, una di olive (a me piacciono le taggiasche), una di pinoli e una di uvetta sultanina, due fette di panbauletto o ancora meglio pane casereccio, prezzemolo, aglio, origano,

olio extravergine di oliva, sale, pepe.
Mettete a bagno per mezz'ora l'uvetta in acqua appena tiepida. Lavate e asciugate i peperoni, poi appoggiateli direttamente sul fuoco, coperto da uno spartifiamma, e bruciacchiateli su tutta la superficie, rigirandoli sovente su tutti i lati. Levateli dal fuoco, avvolgete ogni peperone in un doppio foglio di carta da cucina e lasciateli riposare per 10 minuti, poi pelateli delicatamente e sciacquateli con rapidità; asciugateli e dividete ognuno in 4 falde uguali, togliendo nel contempo il picciolo, i semi e le parti bianche.
Tritate piuttosto finemente i filetti di acciuga sgocciolati, i capperi anch'essi ben sciacquati e strizzati, le olive, i pinoli e una manciatina di prezzemolo. Strofinate l'interno di una ciotola con mezzo spicchio d'aglio indi ponetevi il trito fatto, aggiungetevi il pane finemente sbriciolato, origano, poco sale e una manciata di pepe; mescolate il tutto alla perfezione incorporandovi anche l'uvetta ben strizzata dall'acqua di ammollo e due cucchiaiate di olio.
Distribuite quindi il composto sulle falde di peperone e arrotolatele racchiudendo all'interno il ripieno. Sistemate gli involtini in una piccola teglia, precedentemente oliata, e passateli in forno già caldo a 200°C per 15 minuti o poco più. Dopo di che disponeteli su un piatto da portata, pronti!
Ringrazio l'amica FrancescaDiaries per la golosa ricetta

– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo "esclusivo" per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it