



Cannelloni di crepes ai peperoni

Ingredienti

12 crepes di 12-13 cm di diametro

2 peperoni rossi e 1 giallo

6 filetti d'acciuga sott'olio

1 spicchio d'aglio

250 g mozzarella

500 g pomodori

30 g grana grattugiato

basilico

olio

sale

Fanno fare un figurone nei pranzi con i parenti...

Spennellare i peperoni con poco olio e abbrustolirli sotto il grill del forno per 20 minuti (oppure 10 minuti nel microonde). Farli raffreddare, poi eliminare il picciolo, pelle e filamenti e tagliarli a rondelle. Scaldare 3 cucchiaini d'olio, unire mezzo spicchio d'aglio e i pomodori a pezzetti, salare, cuocere per 15 minuti e aggiungere il basilico spezzettato. Scaldare altri 3 cucchiaini d'olio con l'aglio rimasto, unire le acciughe spezzettate, i peperoni, sale e cuocere per 5-6 minuti. Distribuite sulle crepes la mozzarella tagliata a dadini (possibilmente fattascolare per mezz'ora prima di usarla), i peperoni e arrotolatele a cannelloni. Versate la salsa in una pirofila, disponetevi i cannelloni, spolverizzate col grana, un filo d'olio o qualche fiocchetto di burro e infornare a 200°C per 15 minuti.



Ricetta di **ELISABETH**