

# Peperoni al gratin



## Ingredienti

- 4 peperoni spellati
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale e pepe q.b.
- 2 cucchiari di capperi sotto sale
- 2 cucchiari di olive nere denocciolate
- 3 cucchiari di pangrattato
- 3 cucchiari di parmigiano grattugiato

Realizzo questa ricetta da qualche anno secondo le precise indicazioni di mia suocera Beatrice: lei ne fa anche una versione praticamente identica, ma da cuocere in padella, col coperchio per 20 minuti; ovviamente non verrà la parte gratinata sopra, ma l'ho mangiata a casa sua tante volte ed è veramente buona.

Questa invece prevede l'uso del forno tradizionale oppure la friggitrice ad aria (200° per 15 minuti).

Per i peperoni da spellare, se hai la friggitrice ad aria puoi utilizzare questo metodo.

TROVI LA VIDEORICETTA dei Peperoni al gratin qui

Procedimento:

dissala i capperi tenendoli a bagno una decina di minuti.

Taglia a listarelle i peperoni spellati.

In una teglia versa un po' d'olio, distribuisce la metà dei peperoni spellati in un solo strato, aggiungi poco sale, pepe, la metà dei capperi e delle olive, la metà del pangrattato e del parmigiano; quindi procedi al secondo ed ultimo strato: peperoni, poco sale, pepe, capperi, olive, un giro abbondante di olio extravergine d'oliva, pangrattato e parmigiano.

Inforna in forno caldo statico a 200° per 20 minuti (per averli particolarmente gratinati si possono mettere gli ultimi 5 minuti sotto al grill).