



CUCINA CON NOI!

Sfilatino al peperone

INGREDIENTI

4 falde di Peperoni Arrostiti Senza Pelle Orogel

70 g di capperi

olio extravergine di oliva

2 uova sode

70 g di acciughe



20



4



Facile



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Fare rinvenire i peperoni arrostiti senza pelle a piacere, seguendo le indicazioni riportate in confezione.
- 2 In una terrina, formare un composto con capperi, uova sode sbriciolate e acciughe a pezzetti, irrorando con un filo di olio extra vergine di oliva.
- 3 Tagliare a coltello uno sfilatino o un grissino morbido, adagiarvi il peperone tagliato a filetti e il composto.
- 4 Il gusto naturale degli ingredienti non necessita l'aggiunta di sale.

