



CUCINA CON NOI!

# Sarde farcite con peperoni arrostiti e crema di peperoni

## INGREDIENTI

16 sarde spinate

---

olio extravergine di oliva

---

pepe

---

erbette aromatiche

---

Peperoni arrostiti senza pelle Orogel

---

sale

---

pane grattugiato

---



## Preparazione

- 1 Condire le sarde spinate con sale, pepe ed erbe aromatiche.
- 2 Mettere i peperoni arrostiti senza pelle per 10 minuti in forno a 170 °C, asciugarli e tagliarli a julienne.
- 3 In una teglia con carta da forno disporre le sarde, mettere alcuni 'Ōhappe `e lalankja a \_klnena \_kj qj#]hpn] ojn` ] \$ \_kia bkooa qj panino), spolverare con il pane grattugiato e un pizzico di pepe.
- 4 Mettere in forno a 180 °C per 10 minuti.
- 5 A parte nel mixer mettere i peperoni rimasti e frullare aggiungendo a 'Ōhk qj ^qkj khek atpn]ranceja `e kher] Ep]he]jk 'Ōjk ]` kppajana qj] crema vellutata.
- 6 Disporre a specchio nel piatto la crema di peperoni e adagiare le ojn` a a oanrena \_kj 'Ōkne a`qhe\*

