



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





30



4



Avanzata



Secondi Piatti

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 filetti di peperone e coprire con un'altra sarda (come fosse un 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 filo un buon olio extravergine di oliva Italiano fino ad ottenere una crema vellutata.
- 6 Disporre a specchio nel piatto la crema di peperoni e adagiare le sarde e servire con fiori eduli.