



CUCINA CON NOI!

Sarde farcite con peperoni arrostiti e crema di peperoni

INGREDIENTI

16 sarde spinate

400 g di Peperoni Arrostiti Senza Pelle Orogel

olio extravergine di oliva

sale

pepe

pane grattugiato

erbetto aromatiche





45



4



Avanzata



Secondi Piatti

Preparazione

- 1** Condire le sarde spinate con sale, pepe ed erbe aromatiche. Mettere i peperoni arrostiti senza pelle per 10 minuti in forno a 170 °C, asciugarli e tagliarli a julienne.
- 2** 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. Mettere in forno a 180 °C per 10 minuti.
- 3** 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. Disporre a specchio nel piatto la crema di peperoni, adagiare le sarde e servire con fiori eduli.

