

Parmigiana di peperoni

Tempo di preparazione: 60 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiari
- Pangrattato: 25 gr
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Peperoni: 6
- Prezzemolo: 2 rametti
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 gr

Preparazione

La parmigiana di peperoni è facilissima da preparare: come prima cosa preriscaldate il forno a 200 gradi. Lavate i peperoni, puliteli e tagliateli a metà. Disponete i peperoni su di una teglia rivestita da carta forno e infornate, fate cuocere per 20 minuti.

Trascorso il tempo, sfornate i peperoni, fateli intiepidire e poi spellateli. Salate.

In una ciotolina mettete il pangrattato, il parmigiano grattugiato, il prezzemolo e lo spicchio di aglio tritati, sale, pepe e mescolate. In un'altra ciotolina mettete la **passata classica Pomì** e conditela con olio e sale.

Componete la parmigiana di peperoni: sulla base di una pirofila mettete un pochino di passata, realizzate uno strato di peperoni, pangrattato condito, scamorza, passata e nuovamente peperoni, procedete in questo modo fino all'esaurimento di tutti gli ingredienti.

Infornate la parmigiana di peperoni e fatela cuocere per 20-25 minuti.

For this recipe we used:

Passata Classica 300 gr

