

Involtini di primo sale, peperoni e basilico gratinati in forno



di Chiara Maci - 15/01/2016 19:00 | aggiornato 23/05/2018 17:41

Secondo me i peperoni non sono per niente indigesti, anzi se spelati a dovere risultano leggeri e gustosi. Ve li propongo come base per gli involtini di primo sale.

Anche se non sono vegetariana, adoro le verdure. I **peperoni** poi sono uno dei miei ingredienti preferiti.

Molti pensano che siano poco digeribili, ma in realtà basta trattarli nel modo giusto, togliendo la pelle prima o dopo la cottura.

Questa ricetta, oltre ad essere squisita, è davvero velocissima da fare. Potete prepararla anche all'ultimo minuto, soprattutto se vi capita di avere un ospite vegetariano - ma anche onnivoro - imprevisto!

Inserite nella lista della spesa peperoni e **primo sale** e cominciate a guardare il video della ricetta.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Metodo di cottura

In forno

Categoria

Antipasti di verdura

Preparazione

15 minuti

Cottura

75 minuti

Tempo totale

80 minuti

Dosi

4

Ingredienti

Peperoni

3

Primo sale

5 fette

Pangrattato

q.b.

Parmigiano

q.b.

Basilico

q.b.

Preparazione

1. Disponete i peperoni su una teglia ricoperta da carta da forno, senza aggiungere olio. **Infornate per un'ora a 180/200°**.
2. Per il ripieno dei miei involtini ho scelto il primo sale, un formaggio che non perde tanti liquidi (a differenza della mozzarella) ed è perfetto per essere cotto in forno. Affettatelo e tagliate ogni fetta in 4 bocconcini.
3. Togliete i peperoni dal forno, lasciateli raffreddare e **levate la pelle e i semini**. Tagliateli in piccole striscioline con cui avvolgerete i bocconcini di primo sale.
4. A questo punto disponete gli involtini in forno, cospargeteli di pangrattato e parmigiano, aggiungete un filo d'olio e mettete a **gratinare in forno per 15 minuti**. Servite guarnendo con le foglie di basilico.

Vota la ricetta

