



Vizio & Sfizio

## ***ROTOLINI DI PEPERONE (antipasto)***

### INGREDIENTI (per 4 persone)

1 peperone rosso, 1 peperone giallo

**8 filetti di acciuga (Cetarii)**

pecorino toscano a scagliette

insalatina mista

20 gr. pinoli

olio e.v.o., sale e pepe

### PROCEDIMENTO

Abbrustolite in forno il peperone rosso e quello giallo. Lasciateli intiepidire ed eliminate la pelle. Tagliate ciascun peperone in 4 falde, appoggiatele su un tagliere, salatele leggermente e distribuite su ognuna 1 filetto di acciuga ed un po' di pecorino. Formate 8 mazzetti di insalata ed adagiateli sui peperoni in modo che le foglie fuoriescano da un lato. Arrotolate le falde ad involtino e metteteli sui piatti in piedi con l'insalatina che fuoriesce dall'alto. Cospargeteli con i pinoli tostati in una padella antiaderente, altro pecorino grattugiato ed un filo d'olio.

Buon Appetito !!!