

# LE RICETTE DEL VIVAIO SCARIOT

## PEPERONCINI PICCANTI AL FORNO RIPIENI DI ERBE E CAPPERI

DIFFICOLTÀ: FACILE | PREPARAZIONE: 45' | COTTURA: 10/15' | PORZIONI: 4/6

### Lista della spesa:

12 peperoncini tondi piccanti | 70 g di grissini o di pangrattato | 2 cucchiari di capperi sotto sale | erbe aromatiche miste (basilico, maggiorana, menta, melissa, origano, timo) | aceto di vino bianco | olio extravergine d'oliva

### A portata di mano:

guanti | bilancia | pentola | mixer | misurino | forno



### PREPARAZIONE IN 6 SEMPLICI STEP:

- 1 - Pulite i peperoncini con i guanti: togliete la calotta e svuotateli dai filamenti e dai semi; dopodiché sciacquateli sotto l'acqua. Quindi, sbollentateli per almeno 5 minuti in 250 ml di acqua e 250 ml di aceto.
- 2 - Scolate i peperoncini ancora sodi e fateli asciugare capovolti.
- 3 - Sciacquate sotto l'acqua corrente i capperi fino a che non avrete eliminato il sale. Spezzettate le erbe aromatiche insieme ai grissini.
- 4 - Tritate capperi, erbe aromatiche e grissini nel mixer.
- 5 - Farcite i peperoncini con il composto ottenuto e disponeteli in una teglia leggermente unta. Conditeli con dell'olio e infornateli con le calotte aperte a 180°C per 10-15 minuti.
- 6 - Quando i bordi cominciano ad arrostitirsi, sfornate la vostra creazione.

### Il consiglio del vivaio:

Per un'alimentazione più sana ed eco-friendly - oltre che una maggiore soddisfazione! - coltivate gli ortaggi, gli aromi e le spezie nel vostro orto o in vaso. Le nostre linee **ScariOrt** (orto) e **ScariHot** (peperoncino) sono apprezzatissime dai nostri clienti. Troverete non solo una grande varietà di piante di alta qualità, ma anche tutti i concimi e i corroboranti biologici per ottenere alimenti sani, sicuri e dall'alto valore nutrizionale! Vi aspettiamo!

**ScariOrt** **ScariHot**



florovivaistico  
**Scariot**



via Casonetto 158/C, 32032 Feltre (BL)  
388 6243760 | info@vivaioscariot.it

[www.vivaioscariot.it](http://www.vivaioscariot.it)