



## Involtini DI PEPERONI

CON FILETTO DI PESCE  
& PEPE ROSA

### Involtini di peperoni rossi con filetto di pesce e pepe rosa

#### Ingredienti per 2

- 2 peperoni rossi
- 1 o 2 filetti di pesce bianco
- burro
- pepe rosa in grani
- sale, pepe

Disponete i peperoni rossi su una teglia da forno e cuocete a 200 C per circa 20 minuti, girando ogni tanto i peperoni, finché la pelle non sarà ammorbidita e pronta per essere rimossa. Fateli raffreddare, poi spellateli. Dividete il filetto di pesce in due oppure utilizzate filetti di pesce non troppo grandi e abbastanza spessi. Arrotolate i peperoni intorno al pesce, spennellate con olio, salate e pepe ed infornate a 180 C per circa 10 minuti o fino a quando il pesce non sarà cotto. Sciogliete un po' di burro in un pentolino aggiungendo il pepe rosa in grani e un po' di sale. Versate la salsina sugli involtini e servite subito.

©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>