

BOCCONCINI DI PEPERONI

Ingredienti:

4 peperoni

100 gr. di pecorino romano tagliato a dadini

100 gr. di pesto genovese

60 gr. di farina

100 ml. di acqua frizzante

2 albumi

olio per friggere

sale

Procedimento:

Mescolare la farina con circa 100 ml. di acqua frizzante.

Unire un cucchiaio di olio EVO e un pizzico di sale e far riposare per circa 15 minuti.

Tagliare i peperoni a metà, privandoli dei semi e spalmare dentro il pesto, mettere il pecorino e ricomporre le due metà.

Montare a neve gli albumi, aggiungerli alla pastella e, immergere i peperoni, rigirandoli bene.

Friggere in abbondante olio bollente, farli asciugare e tagliarli in tre parti prima di servirli.

