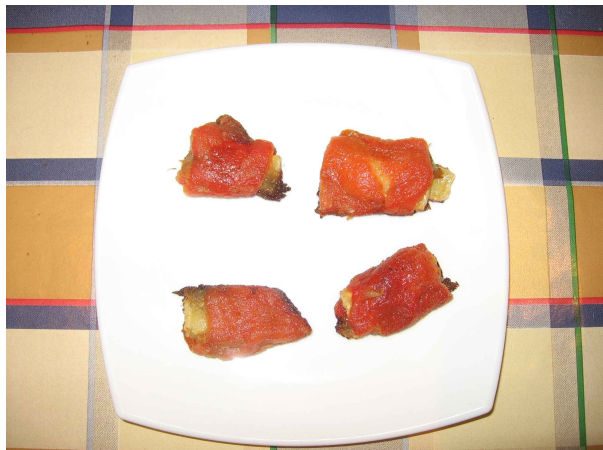


Involtini di pepperoni con acciughe (rotllets de pebrot amb anxoves)

Ingredients (4 persones)

2 pebrots vermells grans
Filets d'anxova en oli
Formatge tendre tipus brie
Oli d'oliva verge extra

Escaliveu els pebrots al punt (40 minuts a 190 graus), peleu-los en fred i traieu-los les llavors. Talleu-los en rectangles de poc més de 2 dits d'amples. Poseu-hi una o dues tires de formatge i una o dues anxoves i enrotlleu-ho delicadament. Passeu-ho de farina i fregiu-ho ràpidament en oli ben calent. Escorreu-ne l'oli sobre paper de cuina.



Aquesta recepta és una adaptació de la que proposa el seu autor, Antonello Colonna, i en la qual amb formatge *fontina* en comptes de *brie*. Com que el *fontina* és més difícil de trobar, he fet aquesta adaptació, que dóna com a resultat una veritable delícia. Tal com assenyala l'autor, es pot emprar com a acompanyament o com a aperitiu.