



Friselle, robiola e peperoni sottoaceto

Ingredienti:

- 150 g di Acetelli Saclà Peperoni Fettucce
- 8 friselle di farro integrali (circa 250 g)
- 200 g di robiola
- 8 filetti di alici
- 1 gambo di sedano tenero
- 1 cucchiaino di semi di papavero
- Olio extra vergine di oliva q.b.

Preparazione:

- Eliminate i filamenti del sedano a partire dalla parte più dura al fondo, lavate con cura e tagliatelo a piccoli cubetti.
- Immergete le friselle in una ciotola piena d'acqua per qualche istante in modo che rimangano inumidite ma croccanti.
- Dividete la robiola in otto parti e spalmatela sulle friselle. Aggiungete ora i peperoni fettucce sottaceto.
- Dividete i pezzetti di sedano in otto parti e distribuiteli anch'essi uniformemente sulla superficie delle friselle.
- Arrotolate i filetti di alici prima di posarli sopra i peperoni, al centro della frisella. Cospargete le friselle con i semi di papavero ed infine condite con qualche goccia di olio extravergine di oliva.
- Ecco pronto un piatto per uno spuntino veloce e allegro, da accompagnare con un calice di Locorotondo di Puglia... Buon appetito!

