



## Orzo e legumi avvolto da peperone al forno

### Ingredienti:

- 1 Piatto Pronto Orzo con legumi Saclà
- 1 peperone giallo o rosso grande, circa 300 g
- 2 filetti di acciuga sott'olio
- 4 cucchiaini di passata di pomodoro ciliegino
- 1 mazzetto di erba cipollina
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

### Preparazione:

- Accendete il forno a 170°C.
- Lavate e asciugate il peperone, lasciandolo intero. Ponetelo su una teglia protetta da carta forno e infornate per circa un'ora, avendo cura di girarlo a metà cottura.
- Estraetelo e ponetelo in un sacchetto per alimenti in plastica (tipo gelo) e quindi chiudetelo bene; questo permetterà di eliminare facilmente la pelle. Dopo circa un'ora a temperatura ambiente, estraetelo dal sacchetto, spellatelo, tagliatelo in quattro parti formando quattro rettangoli regolari.
- In una ciotola mettete l'orzo e legumi a temperatura ambiente, la parte di peperoni avanzata, le acciughe tagliate a pezzetti, regolate con sale e pepe e mescolate il tutto.
- Dividete in quattro porzioni e, aiutandovi con un cucchiaino, ponete il mix di orzo e legumi sopra ciascun rettangolo di peperone. Arrotondate formando degli involtini. Utilizzate un filo di erba cipollina per decorare e mantenere la forma dell'involentino.
- Preparate il piatto ponendo sul fondo due cucchiaini di passata, adagiate due involtini, decorate con poche gocce di olio extravergine di oliva e l'erba cipollina tagliata finemente.
- Un calice di vino rosso piemontese e l'antipasto è servito. Buon appetito!

