

## PEPERONI IN TARTARE CON CAPPERI

### Ingredienti:

1 peperone rosso  
3 cucchiaini di capperi sotto sale di Gargnano  
1 mozzarella di bufala  
aglio q.b.  
olio extravergine di oliva Leccino o Gargnà

### Preparazione:

Sciacquare i capperi con vino bianco, tagliare il peperone a dadini piccolissimi, soffriggere in una padella l'aglio con l'olio, aggiungere i capperi con un po' di vino bianco e cuocere per circa 10 minuti. Quando i peperoni si saranno ammorbiditi, spegnere il fuoco e lasciarli intiepidire.

Tagliare la mozzarella a fette spesse, disporne 1 o 2 per piatto e ricoprirle con la tartare di peperoni.