

ANTIPASTI E SNACK

Peperoncini ripieni di formaggio e pera

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **15 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *24 ORE DI ASCIUGATURA*



Peperoncini ripieni di formaggio e pera, un antipasto davvero sfizioso. Non c'è bisogno di conservarli in vasi di vetro, sarà sufficiente servirli ad un aperitivo e vedrete che andranno a ruba!

Semplicissimi da realizzare, dovrete portare solo un po' di pazienza nell'attesa che i peperoncini s'asciughino una volta sbollentati, ma dopo l'attesa sarà tutto in discesa!

INGREDIENTI

PEPERONCINI ROSSI TONDI 300 gr

ACETO DI VINO BIANCO 500 gr

ACQUA 500 gr

ALLORO 2 foglie

PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaino da tè

SALE GROSSO 10 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) per ungere la teglia - 3 cucchiaini da tavola

PER LA FARCIA

PERE 1

EMMENTHAL o formaggio a piacere - 200 gr

PREPARAZIONE

- 1 Rimuovete la calotta superiore ai peperoncini. Rimuovete i semi scavando con il manico di un cucchiaino.

Sciacquateli bene.





2 Mettete sul fuoco una pentola con acqua, aceto, alloro, sale e pepe e portate a bollore.





3 Sbollentate i peperoncini per uno - due minuti. Scolateli e fateli asciugare a testa in giù per qualche ora, meglio se una notte intera.



4 Il giorno successivo preparate la farcia: sbucciate la pera ed eliminate i semi interni, quindi tagliatela a cubetti.

Tagliate l'emmental in cubetti di dimensioni uguali a quelli di pera.



5 Procedete con la farcitura dei peperoncini, inserite in ciascuno un pezzetto di formaggio ed un pezzetto di pera.



6 Allineate i peperoncini in una teglia leggermente unta d'olio.



7 Infornate a 180°C per 10/15 minuti o fino a che non risulteranno ben gratinati in superficie.



8 Servite i peperoncini ancora ben caldi aggiungendo a piacere della crema d'aceto balsamico.

