

ANTIPASTI E SNACK

# Peperoncini ripieni di patate e formaggio

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **45 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *24 ORE DI ASCIUGATURA*



Peperoncini ripieni di patate e formaggio, un antipastino rustico ma che, come le ciliegie, uno tira l'altro e vi troverete con la teglia vuota nel giro di un batter d'occhio.

Patate e formaggio, si sa, è uno degli abbinamenti più classici, ma immaginatevelo racchiuso in un involucro dal sapore spiccato come quello del peperoncino tondo, una leccornia!

## 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

SALE

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

## PER LA FARCIA

PATATE 3

EMMENTHAL 70 gr

BURRO 20 gr

NOCE MOSCATA 1 pizzico

# 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.





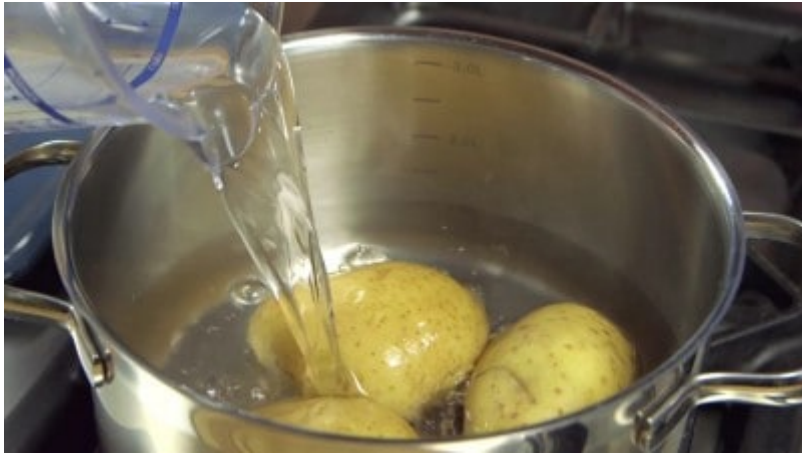
**3** Sbollentate i peperoncini per uno - due minuti. Scolateli e fateli asciugare a testa in giù per qualche ora, meglio se una notte intera.





4 Il giorno successivo preparate la farcia: lessate le patate con tutta la buccia, quindi

schiacciatele con uno schiacciapatate fino a ridurle in purea.



**5** Aggiungete una noce di burro e un pizzico di noce moscata; mescolate bene per amalgamare.





- 6 Grattugiate l'emmental facendolo ricadere direttamente nel puré di patate, mescolate e regolate di sale.



- 7 Prendete i peperoncini e farciteli con il preparato a base di patate e formaggio.



- 8 Ungete una pirofila, distribuite un po' di purè arricchito sul fondo ed allineatevi sopra i peperoncini farciti.







- 9 Grattugiate nuovamente abbondante emmental sopra i peperoncini ed infornate a 180°C per 15-20 minuti.



- 10 Serviteli ben caldi o tiepidi, a piacere.

