

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.

