

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Peperoni gratinati

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



**Peperoni gratinati**, dei piccoli scrigni ripieni semplicemente di pangrattato grossolano aromatizzato con aglio, pecorino e poche erbe aromatiche...una leccornia nella sua semplicità.

Utilizzateli per accompagnare dei secondi di carne o pesce, questa ricetta è talmente semplice che è possibile prepararla sia quando rientrate a casa la sera mentre svolgete altre faccende o vi preparate alla cena oppure con largo anticipo, considerate che ci vogliono circa 45 minuti di cottura, ma per fortuna fa tutto il forno! Facili e veloci sono ideali sia per accompagnare secondi di carne, ma sono deliziosi anche se messi su crostini magari per un

buffet o un aperitivo! e se li amate in modo particolare ecco per voi un'altra imperdibile ricetta: ecco la ricetta delle orecchiette con peperoni e mollica!

## INGREDIENTI

PEPERONI VERDI piccoli - 8

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 mazzetto

PANE GRATTUGIATO GROSSOLANO 100  
gr

PECORINO (o parmigiano) - 60 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la calotta ai peperoni e con l'utilizzo di un cucchiaino, svuotateli dai semi e dai filamenti bianchi più indigesti.





2 Ungete con un filo d'olio una pirofila da forno e disponetevi i peperoni.



3 Condite i peperoni con un filo d'olio e un pizzico di sale.



- 4 Ora preparate la farcia: tritate il prezzemolo con lo spicchio d'aglio e trasferite il trito in una ciotola. Incorporate al trito il pangrattato grossolano, il pecorino (sostituibile con del parmigiano se preferite) e un po' d'olio extravergine d'oliva; mescolate bene.





5 Ora, riempite i peperoni con la farcia preparata.



6 Infine aggiungete un filo d'olio e un pizzico di sale. Infornate a 180°C per 45-50 minuti.





7 Servite i peperoni gratinati ben caldi.

