

SECONDI PIATTI

Barchette di peperoni

di: *pa30*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Barchette di peperoni con una farcia davvero gustosa realizzata con del formaggio morbido, il grana ed il pangrattato. L'idea è quella di pa30, vediamo come realizzarle.

INGREDIENTI

2 peperoni gialli
2 peperoni rossi
100 g di pan grattato
50 g di grana
100 g di formaggio morbido
prezzemolo
1 tazzina di olio extravergine d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Pulire e tagliare i peperoni a spicchi grandi o a metà se sono piccoli.



2 Sistemarli in una teglia in modo che stiano vicini e si sostengano a vicenda; salarli.



3 Preparare la farcia mescolando il pangrattato, il grana, il formaggio tenero a dadini, il prezzemolo, tritati grossolanamente e salare.
Amalgamare il composto con l'olio e qualche cucchiaio d'acqua per rendere la farcia un po' appiccicosa.



- 4 Riempire le barchette con abbondante farcia.
Irrorare con un filo d'olio.



- 5 Infornare a 180° per circa mezz'ora.



6 Eccoli dopo mezz'ora.

