

SECONDI PIATTI

Barchette di peperoni ripieni di riso al sugo di polpette

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 peperoni
5 polpette al sugo
240 g di riso
caprino morbido
parmigiano reggiano grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Grigliare i peperoni e lasciarli raffreddare.



2 Cuocere le polpette al sugo.



3 Lessare al dente il riso, scolarlo, condirlo con il sugo e le polpette sbriciolate, sgranarlo con una forchetta.





- 4 Dividere i peperoni a metà ricavandone quattro barchette, eliminare semi e parti filamentose, riempire con il riso cercando di dar una forma a cupoletta.



- 5 Spalmare la superficie del riso con uno strato leggero ma uniforme di caprino morbido e con una spruzzata di parmigiano reggiano grattugiato.



6 Cuocere in forno a 180° fino a gratinatura.



7 Servite tiepido.

