

SECONDI PIATTI

Gefüllte paprika peperoni farciti cotti in umido

LUOGO: Europa / Austria

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Gefüllte paprika ovvero i peperoni farciti cotti in umido, ricetta austriaca molto saporita e gustosa.

INGREDIENTI

PEPERONI 4
CARNE MACINATA DI MAIALE 350 gr
CIPOLLE 1
UOVA 1
SENAPE 1 cucchiaino da tavola
PASSATA DI POMODORO 250 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lavate e tagliate i peperoni a metà, quindi rimuovete i semi e i filamenti bianchi.

In una ciotola riunite la carne macinata con il resto degli ingredienti ed impastate per amalgamare bene il tutto.





2 Farcite i peperoni con questo composto.



3 In una casseruola fate scaldare la salsa di pomodoro, quindi adagiatevi i peperoni farciti.



4 Coprite la casseruola e lasciate cuocere il tutto a fuoco lento per circa 45 minuti aggiungendo poca acqua tiepida se necessario.

Nel frattempo mettete a lessare un po' di riso che servirà d'accompagnamento.

Servite i peperoni ben caldi con la salsa di pomodoro ed il riso.