

SECONDI PIATTI

## I peperoni ripieni di Rosaria

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

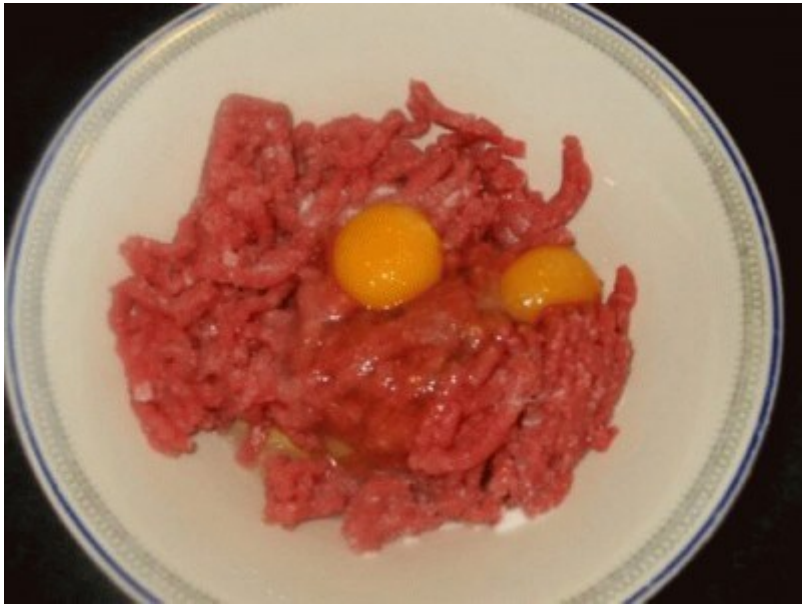
---



### INGREDIENTI

1 peperone rosso dolce e non troppo  
grosso per ogni porzione  
400 g di carne macinata di vitello  
2 uova intere  
4 - 5 cucchiari di parmigiano  
olio extra vergine di oliva  
pangrattato  
salsa di pomodoro  
1/2 bicchiere di vino bianco  
sale.

### PREPARAZIONE



2 Amalgamare la carne con le uova, il parmigiano, il sale.



- 3 Per ottenere la giusta consistenza e morbidezza dell'impasto aggiungere pan grattato e olio.



- 4 Impastare con le mani inumidite d'acqua, fino ad ottenere un ripieno omogeneo, aggiustare di sale e parmigiano.



- 5 A questo punto togliere la calotta superiore ai peperoni, eliminare tutti i semi e i filamenti bianchi e disporli in modo che stiano ritti.



6 Introdurre il ripieno con un cucchiaio e pressare in modo che non restino spazi vuoti.



7 Metterli in teglia da forno con olio e salsa di pomodoro.





- 8 Coprire la teglia con carta d'alluminio e infornare a 180° per un'ora circa, durante la cottura i peperoni rilasceranno l'acqua.



- 9 Poi tirare fuori dal forno, eliminare la carta stagnola e aggiungere il vino bianco, rimettere in forno a teglia scoperta e continuare la cottura fin quando i peperoni non siano ben cotti e il sugo ristretto.



10 Lasciar intiepidire i peperoni prima di servirli con il loro sughetto a specchio sul fondo del piatto.

