

ANTIPASTI E SNACK

Involtini di peperoni con la fontina

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se a cena avete amici all'improvviso, se dovete preparare un buffet sfizioso e colorato, se dovete solo pensare qualcosa per pranzo o cena che sia un po' insolito, i nostri **involtini di peperoni con fontina** sonol'ideale! Un piatto simpatico, allegro e molto gustoso ma soprattutto facile da fare. Piccoli bauli ricchi di gusto e profumo con un cuore filante, verranno apprezzati da tutti i vostri ospiti. Anzi il nostro consiglio è di farne tanti così che ci sia il bis per tutti! Provate questa ricetta, e se come noi amate i piatti a base di peperoni ecco una altra ricetta molto gustosa: [crema di peperoni di Froda](#) ...divina!

INGREDIENTI

PEPERONI 4

FONTINA 300 gr

SALSA DI POMODORO PRONTA

PANE RAFFERMO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

- 1** Se volete realizzare la ricetta degli involtini di peperoni con la fontina innanzitutto bisogna macinare il pane poi bagnare con un po' di salsa olio e acqua, formando un impasto molto morbido che va fatto riposare in frigorifero.
- 2** Nel frattempo bisogna cuocere i peperoni in forno ai quali dopo verrà tolta la pelle. Per velocizzare questo passaggio, una volta tolti dal forno bisogna inserirli in un sacchetto di plastica e chiuderli. Il calore li farà separare dalla pelle. Fatto ciò si eliminano i semi e i filamenti interni e poi si taglia a striscioline, eguando la lunghezza del peperone stesso. Fatto ciò su un piano si adagiano le strisce di peperone, e si riempiono di composto preparato in precedenza. Si arrotolano e si mettono in una pirofila da forno sulla cui base viene stesa della salsa. A questo punto si dispongono gli involtini intervallati da altra salsa fino a completare gli ingredienti. Fatto ciò si può infornare in forno già caldo per 30 minuti circa a 180 gradi.

CONSIGLIO

Con cosa posso sostituire la fontina?

Puoi sostituirla con altri formaggi a pasta morbida, come asiago, galbanino ecc.

Posso utilizzare qualunque tipo di peperoni?

Sì il colore non importa, l'importante è che siano a falda lunga.

Quanto tempo prima posso prepararli?

Puoi prepararli con qualche ora di anticipo tranquillamente.

Non digerisco bene i peperoni, avete suggerimenti?

Sì, uno è quello di sfilare per bene tutti le parti bianche all'interno e i semi.