

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Peperoncini verdi ripieni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

Per 2 persone

500 g di carne macinata

aglio in polvere

100 g prosciutto tritato

1 uovo

3 cucchiari di formaggio grattugiato

un pizzico di sale

12 peperoncini frigitelli verdi.

### PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola fare un impasto di carne, prosciutto, uovo, formaggio, una spruzzata di aglio secco ed un pizzico di sale.

Lavare e privare i peperoncini dei semi e farcirli con l'impasto, mettere in forno a 200° preriscaldato, per 20 min o comunque fino a cottura, senza olio, al massimo un pizzico di sale su tutto alla fine.