

SECONDI PIATTI

Peperoni golosi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

9 peperoni medi arrostiti e puliti
400 g di polpa di manzo a pezzi
350 g di pane casereccio raffermo
2 uova
200 g di olive verdi e nere
50 g di grana
aceto balsamico
olio extravergine di oliva
pan grattato
sale.

PREPARAZIONE

1 Mettere il pane in ammollo in una ciotola con acqua.



2 Tritare la carne.



3 Strizzare il pane e unirlo alla carne, lavorare finché non si sono bene amalgamati.



4 Unire al composto il sale, le uova, le olive e il grana.



- 5 Dopo po aver mescolato il tutto prendere i peperoni, salarli all'interno e riempirli con la farcia.



6 Chiuderli con uno ztuzzicadenti.



- 7 Mettere i peperoni su una teglia coperta con carta forno oleata, salarli e cospargerli con il pangrattato, finire con olio e una spruzzatina di aceto balsamico.



8 Infornare a 180 - 200° per 40 minuti.



Ingredienti per 9 persone.

NOTE