

SECONDI PIATTI

Peperoni imbottiti

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 1/2 peperoni
200 g pangrattato
100 g salame
100 g caciocavallo grattugiato
sale
100 g passoline e pinoli
1 1/2 kg pomodori maturi
3 cipolle
basilico
olio
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Fate abbrustolire il pangrattato nel modo consueto, in padella, a fuoco bassissimo, rimescolando bene per non fare attaccare al fondo. Condite con olio abbondante, formaggio grattugiato, le passoline e i pinoli, sale e il salame tagliato a dadini.

Rimescolate bene e riempite con la mollica i peperoni. Chiudete il lembo aperto con stuzzicadenti.

Soffriggete i peperoni in padella con un pò d'olio e impostateli quindi in tegame, dritti uno accanto all'altro.

Aggiungete la salsa di pomodoro (preparata nel modo consueto con i pomodori, la cipolla e il basilico), cotta solo in parte. Sugo e peperoni infatti dovranno ancora cucinare insieme per circa un'ora.