

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Peperoni imbottiti con uova e formaggio

LUOGO: Europa / Bulgaria

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



### INGREDIENTI

1 kg di peperoni rossi  
6 uova  
250g di formaggio di pecora in salamoia  
prezzemolo  
olio di semi di girasole  
sale

### PREPARAZIONE

**1** Cuocere in forno i peperoni, sbucciarli e togliere i semi. Miscelare il formaggio con 4 uova sbattute.

Farcire i peperoni con il preparato, impanarli con pane grattugiato e uova sbattute e friggerli in olio bollente. Servirli cosparsi con prezzemolo tritato finemente.