

SECONDI PIATTI

## Peperoni in settequarti (ripieni di riso)

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

riso basmati  
riso venere  
melanzane  
pomodori  
peperoni  
mentuccia  
pecorino.

### PREPARAZIONE



**2** Scaldare il forno a 180° senza ventilazione e cuocere per 30 minuti le melanzane intere e con la buccia, dopo averle accuratamente lavate. Una volta raffreddate, tagliarle a dadini, sempre senza sbuciarle.

Nel frattempo, portare a ebollizione due pentole di acqua, in cui andranno cotti i due tipi di riso, lasciandoli al dente.

Mentre si scalda l'acqua per il riso, sbollentare brevemente i pomodori, pelarli e tagliarli a pezzetti, lasciandoli a spurgare su una griglia, dopo averli salati.



**3** Tagliare "i cappelli" ai peperoni, pulirli, lavarli e asciugarli.



4 Tritare a mezzaluna la mentuccia pulita.



5 Comporre il primo dei due ripieni, usando riso venere, pomodori, olio, pepe, mentuccia e pecorino.

Per il secondo ripieno, utilizzare riso basmati, melanzane, olio, pepe, mentuccia e pecorino.

Riempire i peperoni con i ripieni.



**6** Rimettere a ciascun peperone il suo cappello.



**7** Appoggiare i peperoni in un quadrato di carta d'argento e formare dei cartocci richiudendo tra loro i quattro lembi sopra al cappello di ogni peperone.



8 Infornare i cartocci a 180° in modalità ventilata per 30 minuti.

