

SECONDI PIATTI

Peperoni ripieni

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Spagna*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



I peperoni ripieni sono sempre un piatto di successo, in ogni sua variante (ne esistono davvero tante!). Questa è la versione spagnola, ispirata alla cucina tipica valenciana che sfrutta spezie dal sapore pieno come la paprika per dargli un tocco inconfondibilmente caliente!

INGREDIENTI

PEPERONI ROSSI 12
CARNE DI VITELLO (polpa) - 1 kg
PANCETTA (TESA) 100 gr
PANGRATTATO o 200g - 140 gr
MELANZANE 2
CIPOLLE 2
POMODORI 2
PINOLI 50 gr
UOVA SODE 2
PAPRICA
PEPE NERO
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
200 ml
BRANDY 1 cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare in una padella un decilitro d'olio, quindi friggetevi le cipolle affettate finemente, i pomodori e le melanzane tagliate a tocchetti.



- 2 In un'altra padella eseguite la stessa operazione e soffriggetevi la polpa di vitello e la pancetta, passate prima al tritacarne.



3 Quando la carne sarà ben rosolata, fiammeggiatela con il brandy.



4 Aggiungete alla padella con la carne le cipolle e le melanzane ben sgocciolate, l'olio di cottura, i pinoli, le uova sminuzzate, la paprika e il pane grattugiato; amalgamate ben bene e regolate di sale e pepe.



5 Farcite i peperoni, ai quali avrete rimosso la caotta superiore e avrete liberato dai semi,

con il composto, adagiateli in una pirofila e fateli cuocere in forno a 180°C per 30 minuti.

