

SECONDI PIATTI

Peperoni con ripieno di carne

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I **peperoni ripieni** sono scenici, deliziosi, estremamente soddisfacenti e facili da preparare! Sono una portata perfetta per una cena di quelle mediterranee, quando sfoggiare un bel piatto colorato e ricco ha la stessa importanza del gusto e della soddisfazione di pancia e palato!

INGREDIENTI

PEPERONI 2
CARNE MACINATA DI MANZO 200 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
100 gr
UOVA 1
MORTADELLA 150 gr
PROSCIUTTO COTTO 50 gr
PANE rafferma - 2 fette
LATTE INTERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Lavate i peperoni quindi sbollentateli per 5 minuti in abbondante acqua leggermente

salata, giusto il tempo per ammorbidirli leggermente.



- 2 Una volta scottati, prelevate i peperoni dall'acqua, rimuovete il picciolo, tagliateli a metà e rimuovete i semi ed i filamenti bianchi.

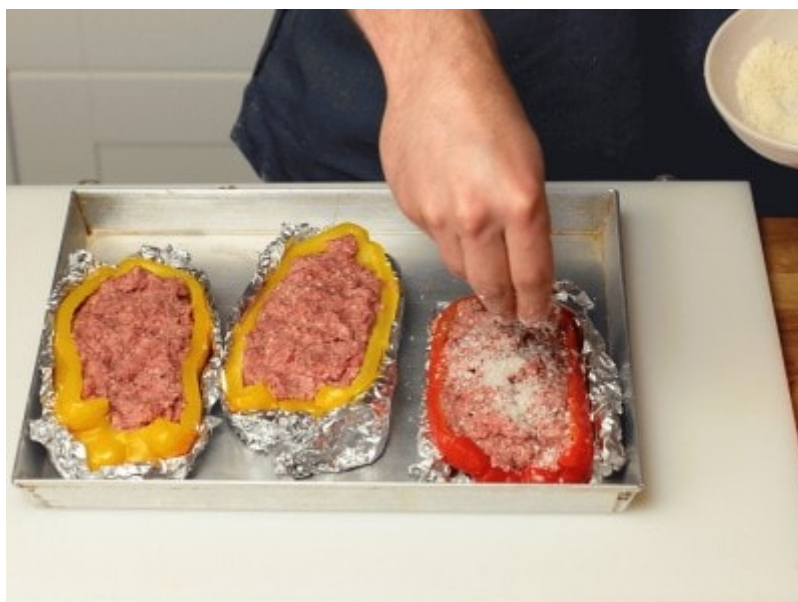
Preparate il ripieno: riunite in una ciotola la carne macinata, l'uovo, il parmigiano, la mortadella macinata o tritata finemente, il prosciutto anch'esso tritato finemente, il pane ammollato nel latte, il sale ed il pepe.





3 Impastate bene a mano la farcia fino ad ottenere un composto omogeneo.

Farcite con questo composto i peperoni.



- 4 Adagiate i peperoni su di una teglia da forno rivestendone l'esterno con un foglio di alluminio.

Cospargete i peperoni con altro parmigiano grattugiato e irrorateli con un giro d'olio extravergine d'oliva.



- 5 Infornate i peperoni a 180°C per circa 30 minuti verificando la cottura sia dei peperoni che della farcia.

Servite i peperoni sia caldi che tiepidi.

CONSIGLIO

Altre ricette coi peperoni:

[Pollo coi peperoni al forno](#) (FOTO)

[Peperoni tondi ripieni di salsiccia](#) (FOTO)

[Mezzemaniche peperoni e olive](#) (FOTO)

[Peperoni alla siracusana](#) (VIDEO)

[Teglia di patate cipolle e peperoni al forno](#) (FOTO)