

SECONDI PIATTI

Peperoni ripieni con riso al basilico

LUOGO: Europa / Italia

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



PER IL RISOTTO

20 foglie di basilico

sale grosso

20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

più qualche scaglia per decorare

2 cucchiai d'olio extravergine di oliva

10 pomodorini tipo Pachino

sale fino

1 litro di brodo vegetale

1 scalogno

160 g di riso

1 cucchiaino di pinoli.

2 peperoni di medie dimensioni.

PREPARAZIONE

1 (2 persone)

Lavare le foglie di basilico in acqua fredda e porle ad asciugare su uno strofinaccio. Pulirle rimuovendo il gambo e la nervatura centrale.

Mettere nel mixer tutti gli ingredienti insieme e frullare lentamente, in modo da non surriscaldare il composto.

Lavare i pomodorini, tagliarli a spicchi e metterli in una ciotolina condendoli con un pizzico di sale.

Scaldare il brodo.

In una pentola da minestra mettere 1 cucchiaio d'olio e tritare lo scalogno molto finemente. Portare la pentola sul fuoco e far soffriggere a fiamma bassa.

Quando lo scalogno sarà ben dorato, unire il riso e lasciarlo tostare per un minuto.

Unire 4-5 mestoli di brodo bollente e impostare il timer secondo i minuti di cottura del tipo di riso che si sta usando (solitamente 15-18 minuti).

Continuare unendo il brodo man mano che viene assorbito, mescolando di tanto in tanto, senza lasciare che il composto si asciughi troppo, altrimenti cuocerebbe male ed in modo discontinuo.

A fine cottura unire il basilico, i pomodorini e mescolare accuratamente.

Ungere una pirofila da forno abbastanza grande da contenere tutti i peperoni in piedi.

Spennellare l'interno dei peperoni con un filo d'olio, cospargerli con un pizzico di sale e riempirli con il riso.

Coprire ciascuno con la propria calotta, condire con un filo d'olio, una grattugiata di pepe ed infornare per 45 minuti a 180° C. Togliere le calottine negli ultimi 10 minuti di cottura.

Servire tiepidi decorando con foglie di prezzemolo.

Buon appetito!! Devo dire che erano buonissimi!!