

SECONDI PIATTI

# Peperoni ripieni al forno con patate arrosto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



**i peperoni ripieni** al forno con patate arrosto saranno presto un vostro cavallo di battaglia perché sono semplicissimi da fare e molto buoni. Un secondo piatto decisamente rustico, che rimanda la memoria alle usanze contadine. Il ripieno di carne, spesso veniva arricchito con ciò che rimaneva in dispensa per costituire un piatto unico veramente ricco. Un primo ottimo da abbinare? [Ravioli di melanzane!](#)

## INGREDIENTI

PEPERONI 2

CARNE MACINATA DI MANZO 100 gr

CARNE MACINATA DI MAIALE 100 gr

SALSICCIA DI MAIALE 200 gr

MOLLICA DI PANE 50 gr

PARMIGIANO REGGIANO 40 gr

PATATE 500 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

UOVA 1

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

# PREPARAZIONE

- 1 Mettete tutta la carne in una ciotola, con il parmigiano, la mollica di pane, tenuta a mollo e strizzata, il prezzemolo tritato e l'uovo, insaporite di sale e pepe.



- 2 Impastate energicamente in modo da avere un impasto morbido e omogeneo.

A parte tagliate i peperoni a metà, sbollentateli in acqua bollente, scolateli e fateli raffreddare.

Distribuite su ogni metà di peperone il ripieno di carne e trasferiteli su una teglia da forno.

Sbucciate le patate, tagliatele a spicchi, conditele con sale, pepe e olio e distribuitele intorno ai peperoni nella teglia.



**3** Cuocete in forno a 180°C per 45 minuti.

Servite in tavola i peperoni con le patate arrosto come contorno.