

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Peperoni ripieni

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **peperoni ripieni** sono dei **morbidi bauletti** che contengono un **ripieno goloso ed invitante**. Questa **ricetta è buonissima** servita calda ma anche se preparata con anticipo e presentata successivamente in tavola è molto **golosa e apprezzata**, come lo sono tutti i piatti di [verdure ripiene](#) e i [secondi piatti al forno](#).

I **peperoni** ormai si trovano in ogni stagione, chiaramente **in estate** sono al massimo della loro bontà, un'**idea molto furba** per cucinarli **anche in inverno**, sarebbe quella di preparare i peperoni per questa ricetta già puliti e svuotati con le calotte a cubetti messe al loro interno e poi congelati in

pratici sacchetti appositi. In questo modo, quando ne avrai voglia o bisogno, puoi riempirli di ripieno fatto al momento (non occorre scongelare i peperoni) e procedere nella cottura come vedi nella **nostra video ricetta e nel passo passo fotografico.**

Se ti piacciono i peperoni potrebbero interessarti anche queste **golose ricette:**

[Peperonata](#)

[Peperoni in padella](#)

[Peperoni ripieni di tonno](#)

[Hamburger vegetariani di patate e peperoni](#)

[Peperoni ripieni di carne](#)

COSA SERVE PER CUCINARE I PEPERONI

RIPIENI

PEPERONI ROSSI 3

PEPERONI GIALLI 3

SCAMORZA AFFUMICATA 150 gr

PANGRATTATO 100 gr

PECORINO GRATTUGIATO 60 gr

MOLLICA DI PANE 50 gr

AGLIO 1 spicchio

UOVA GRANDI 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE FINO

COME SI PREPARANO I PEPERONI RIPIENI

- 1 Taglia la calotta superiore dei peperoni arrivando quasi a metà, e tienile da parte, ripulisci l'interno dei peperoni dai filamenti e dai semini bianchi, poi riprendi le calotte, toglilo il picciolo e taglia la polpa a cubetti, riunisci le calotte a cubetti in una ciotola.





2 Versa i cubetti di peperone in una ciotola capiente e unisci lo spicchio d'aglio schiacciato nello spremiaglio (oppure taglialo a pezzetti finissimi) aggiungi il pecorino grattugiato, il pangrattato e l'uovo.





3 Continua a cucinare il ripieno mettendo il prezzemolo tritato finemente a coltello, il sale

fino, la scamorza affettata a dadini e amalgama il tutto con un cucchiaio.





- 4 farcisci l'interno dei peperoni senza pressare mai la farcitura, quindi sistemali all'interno di una pirofila da forno e termina con altri cubetti di scamorza e pecorino grattugiato.





5 Inforna a 180°C statico per circa 45 minuti. A fine cottura fai gratinare la superficie per 1-2 minuti con la funzione grill. Sforna, lascia intiepidire e gusta!



