

ANTIPASTI E SNACK

Pomodori e peperoni ripieni alla greca

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

pomodori rossi grandi
peperoni rossi e verdi
riso
cipolla
olio
prezzemolo
pangrattato
1 pizzico di zucchero
pepe
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Togliere la calottina ai pomodori e svuotarli tenendo da parte la polpa. Fare lo stesso ai peperoni e togliere i semi. Metterli in una pirofila da forno.

A parte spezzettare la polpa di pomodoro senza disperderne il succo.

Imbiondire la cipolla con l'olio e un po' di sale. Unire il riso, rosolare un po' e unire la polpa dei pomodori, un po' di acqua e un pizzico di zucchero.

Mettere sale, pepe e prezzemolo fresco. Aggiungere anche il succo di pomodoro.

Bollire lentamente ma, prima che il riso sia cotto, toglierlo dal fuoco e metterlo nei pomodori e i peperoni riempiendoli per circa 3/4 poiché il riso continuerà a cuocere e gonfiare in forno.

Irrorare con olio e acqua, chiudere con le calottine e bagnare ancora con olio di oliva e succo di pomodoro.

Aggiungere il pangrattato e mettere nel forno preriscaldato per circa un'ora.

Aggiungere se occorre acqua di tanto in tanto durante la cottura.

Le calottine devono risultare croccanti e la buccia un po' sbruciacchiata.

