

ANTIPASTI E SNACK

## Pomodori e peperoni ripieni di orzo, farro e tastasal

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

150 g di farro perlato  
150 di orzo perlato  
200 g circa di tastasal oppure salsiccia  
pomodori maturi  
peperoni  
prezzemolo  
emmental  
grana padano grattugiato.

### PREPARAZIONE

**1** Versare il tastal in una pentola con un filo di olio e far rosolare, aggiungere l'orzo ed il farro, far tostare, versare del brodo quando serve e portare a cottura.

A fine cottura aggiungere un po' di emmental a cubetti.



2 Tagliare la calotta ai pomodori, eliminare i semi e far fare l'acqua di vegetazione, tagliare a metà i peperoni, salarli leggermente, farcirli con l'orzotto e spolverizzarli di grana padano grattugiato.



3 Cuocere in forno a 180° per mezzora.

