

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Peperoni arrotolati al formaggio

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

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



INGREDIENTI

1 peperone
1 cucchiaio di formaggio grattugiato
1 cucchiaio di pan grattato
50 g di emmenthal o fontina
prezzemolo tritato
olio
sale.

PREPARAZIONE

1 Arrostire il peperone sulla gratella fin quando non diventa un po' bruciacchiato.



2 Spellarlo sotto l'acqua fredda asciugare bene e ricavare delle strisce non troppo sottili.

In un piattino a parte mettere il formaggio grattugiato, il prezzemolo, il pan grattato, il sale. Amalgamare gli ingredienti con le mani.



3 Prendere una striscia di peperone, mettetevi sopra un pezzetto di formaggio emmenthal o fontina, arrotolare la striscia su se stessa.



- 4 Impanare il rotolino passandolo nel piattino col formaggio grattugiato e il pan grattato, girandolo più volte in modo da ricoprirlo col composto.



- 5 Ripetere il procedimento con tutte le altre strisce di peperone.



- 6 Porre i rotolini in una teglia, condire con un filo d'olio e mettere a cuocere in forno a 220°C fin quando non saranno gratinati a dovere.





Ricetta per 2 persone.

NOTE