

SECONDI PIATTI

# Tortino di peperoni e sgombro

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [80 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

PEPERONE GIALLO 1  
PEPERONE ROSSO 1  
SGOMBRO già puliti - 3  
PREZZEMOLO  
LIMONE 1  
VINO BIANCO SECCO mezzo bicchiere -  
POMODORI 5-6 -  
UOVA 3  
PANNA LIQUIDA 200 ml  
RICOTTA 200 gr  
SALE  
PEPE

## PREPARAZIONE

**1** Mettete i peperoni in una teglia ed infornateli a 180°C per circa 20-30 minuti.



**2** Trasferiteli in un sacchetto, fateli intiepidire quindi spellateli togliendo anche i semini.



**3** Inserite all'interno degli sgombri del prezzemolo, qualche fetta di limone, sale e pepe, trasferite in una pirofila foderata di carta forno e unite il vino bianco, poco succo di limone, qualche pomodoro e poca acqua.



4 Infornate a 180°C per circa 20 minuti.



5 Separate i tuorli dagli albumi.



6 In una ciotola mescolare i tuorli con la panna e la ricotta.



- 7 Nel mixer frullare il peperone giallo con metà composto di panna-tuorlo e ricotta unendo anche poco prezzemolo.



- 8 Frullare il peperone rosso con il composto di panna-tuorlo-ricotta rimasto unendo poco prezzemolo.



- 9 Sfilettare e sfaldare gli sgombri.



10 Montare gli albumi a neve ferma.



11 Unite metà albumi al composto di peperoni rossi e l'altra metà al composto di peperoni giallo.



**12** Imburrate 4 stampini monoporzione e versateci il composto di peperoni gialli fino ad arrivare quasi a metà stampino.



13 Coprite con lo sgombro.



14 Terminate con il composto di peperone rosso.



15 Trasferite gli stampini in una pirofila e versate in quest'ultima dell'acqua bollente fino ad arrivare a 3/4 d'altezza degli stampini.

Infornate a 180°C per 30 minuti.

Lasciate intiepidire quindi sformate e servite con lo sgombro rimasto bagnando con il fondo di cottura degli sgombri.

