

Peperoni ripieni di carne saporiti



INGREDIENTI

PEPERONI 4
CARNE MACINATA DI MANZO 800 gr
PANE 250 gr
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr
UOVA 2
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PATATE 2
POMODORI 2
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

Soprattutto nelle famiglie del sud c'è l'usanza di "imbottire" le verdure e gli ortaggi. I **peperoni ripieni di carne saporiti** sono una di quelle ricette a carattere familiare che si è distinta in modo ineccepibile diventando un sempreverde. La ricetta che qui vi proponiamo ci è stata data da una famiglia calabrese e ci ha subito colpito per la sua facilità.

I peperoni ripieni di carne sono un piatto unico davvero molto saporito e gustoso, perfetti in qualunque momento.

Provate questa versione e vedrete che buona, di certo vi piacerà!

Se amate questo ortaggio ecco per voi altre ricette con i peperoni:

[peperoni fritti](#)

[peperoni in padella](#)

[pasta peperoni e zucchine in padella](#)

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare i peperoni ripieni di carne saporiti per prima cosa eliminate dal pane rafferma la crosta e tagliatelo a tocchetti, quindi copritelo con l'acqua e lasciatelo spugnare per pochi minuti.

Passate ora ai peperoni pulendoli e togliendo loro la calotta. Eliminate tutti i semi e i filamenti. Dalla calotta recuperate però tutto ciò che è edibile, tagliandolo a piccoli pezzetti che metterete da parte.

Ora preparate il polpettone, noi abbiamo scelto un taglio di media grassezza. Schiacciate un aglio, aggiungete il prezzemolo e abbondante parmigiano. Iniziate a impastare aggiungendo le uova dopo che verranno assorbite anche il pane. Mischiate finché non si ottiene un bell'impasto morbido. Aggiungete il sale e se vi piace anche un pizzico di pepe bianco.

A questo punto fate un giro di olio sulla teglia, mettete i peperoni e all'interno di essi la carne. Negli spazi vuoti della taglia aggiungete i peperoni, le patate, i pomodori tagliati a spicchi. Irrorate con l'olio e un po' di concentrato di pomodoro. Aggiustate di sale e infornate a 180 gradi per un'ora e venti di cottura in modalità statica.

Il risultato dei peperoni ripieni di carne saporiti è davvero un capolavoro!