

SECONDI PIATTI

Peperoni ripieni di carne

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **peperoni ripieni di carne** sono un [secondo piatto](#) della **cucina casalinga italiana**, ricco e prelibato. Questa **ricetta** rappresenta il perfetto connubio tra **carne e verdure estive** che ben si prestano alla **cottura in forno**, la quale garantirà una **crosticina invitante e dorata**, davvero irresistibile, che stuzzicherà i palati più esigenti, come sempre succede quando si tratta di [verdure ripiene](#).

I nostri **peperoni ripieni di carne** sono una **ricetta semplice e infallibile**, puoi cimentarti nella sua preparazione anche se non sei molto pratico in cucina. **Segui il nostro passo passo fotografico e il video dettagliato** per portare in tavola un buon

piatto di **peperoni al forno ripieni di carne**. Prova anche queste altre ricette che potrebbero piacerti:

[Peperoni in padella](#)

[Peperoni ripieni](#)

[Peperoni in agrodolce con le olive](#)

[Peperoni ripieni di tonno](#)

[Peperoni in agrodolce semplici](#)

INGREDIENTI

PEPERONI 2

CARNE MACINATA DI MANZO 300 gr

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

PANE rafferma - 4 fette

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

UOVA 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPE NERO

PER LA GRATINATURA

PANGRATTATO 2 cucchiari da tavola

PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiari da

tavola

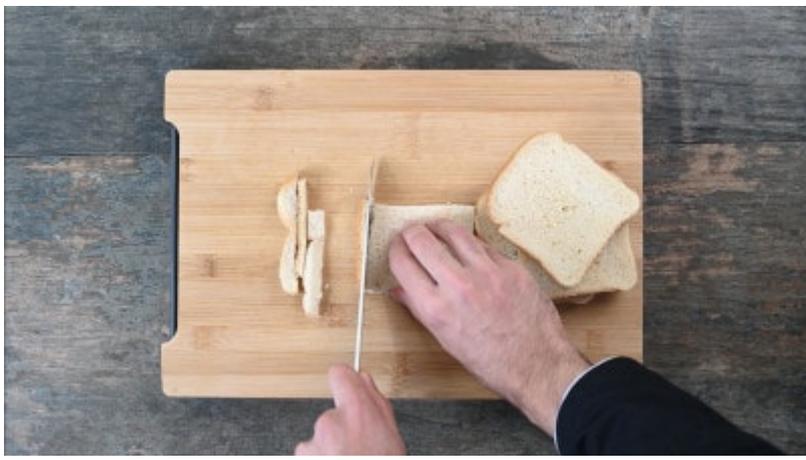
PER LA COTTURA

POMODORI 3

PEPERONI 1

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i **peperoni ripieni di carne**, inizia prendendo quattro fette di pane rafferma: elimina la crosta, dividilo in pezzi e mettilo in una ciotola con dell'acqua. Lascia ammorbidire per qualche minuto.



- 2** In una ciotola versa la carne, il pane strizzato, il prezzemolo, uno spicchio di aglio schiacciato, il formaggio grattugiato.





3 Incorpora anche un uovo, il sale, un cucchiaino di pepe e finisci di impastare.



4 Ora puoi preparare i peperoni: taglia a metà due peperoni, toglì i semi e i filamenti bianchi. Prepara una teglia rivestita con carta da forno oliata.



5 Ungi all'interno i peperoni e riempi un bel cucchiaio di composto.





6 Taglia a metà i pomodorini e a listarelle un peperone di accompagnamento.



7 Disponi i peperoni ripieni sulla teglia e aggiungi negli spazi vuoti i 3 pomodori tagliati a pezzetti e il peperone tagliato a listarelle. Condisci con un altro giro di olio i peperoni e le verdure e cospargi i peperoni con un mix di pangrattato e formaggio grattugiato prima di infornare.

Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per 45 minuti circa e servi i peperoni ripieni di carne caldi o a temperatura ambiente.

