

SECONDI PIATTI

Peperoni ripieni di patate

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 130 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I **peperoni ripieni di patate** sono sì un secondo se presentato in piccole quantità, ma sono anche un gustoso piatto unico vista la presenza delle proteine della carne e dei carboidrati delle patate. I peperoni per loro conformazione e struttura sono dei contenitori perfetti, diventano infatti degli ottimi scrigni ricchi di gusto e sapore. Questa ricetta richiede solo un po' di pazienza, ma l'effetto finale è davvero super e sarà di certo apprezzato dai vostri ospiti. Se questa versione vi è piaciuta e amate in modo particolare i peperoni, vi consigliamo di realizzare anche la variante [con il riso](#): buonissimo

PASSATA DI POMODORO 150 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i peperoni ripieni di patate dovrete come prima cosa preparare il ragù che vi servirà per insaporire la farcia.

Versate in una padella un giro di olio extravergine di oliva nel quale farete soffriggere un battuto di cipolle, carote e sedano. Dopo 4 o 5 minuti aggiungete anche il macinato di manzo, fate rosolare per bene e quando la carne sarà colorita, aggiungete il vino.







2 Fate sfumare bene il vino e una volta che l'alcol sarà evaporato, aggiungete il concentrato di pomodoro diluito in poca acqua e la passata di pomodoro.

Insaporite il ragù con sale e lasciatelo cuocere per circa 90 minuti.





- 3 Nel frattempo schiacciate le patate già lessate e sbucciate, alle quali poi aggiungerete un tuorlo, 150 g di ragù, il parmigiano grattugiato, il prezzemolo tritato un pizzico di sale e pepe se piace.





- 4 Con questo preparato farcite i peperoni cornetto, lavati e svuotati, quindi richiudeteli con l'aiuto degli stuzzicadenti fissando le calotte.



- 5 In un tegame capiente e unto cuocete i peperoni aiutandovi con del brodo per circa mezz'ora. Trascorso questo tempo, togliete i peperoni ripieni di patate dal tegame e serviteli su un piatto da portata.





CONSIGLIO