

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](#): buonissima!

## INGREDIENTI

PATATE lessate - 150 gr  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
TUORLO D'UOVO 1  
PEPERONI cornetti - 4  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PER IL RAGÙ DEL QUALE UTILizzerAI

150 G

CARNE MACINATA DI MANZO 450 gr  
CAROTE 40 gr  
SEDANO 40 gr  
CIPOLLE 50 gr  
VINO ROSSO ¼ bicchieri  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
CONCENTRATO DI POMODORO 40 gr  
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