

SECONDI PIATTI

# Peperoni ripieni di riso a chicco lungo

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



**Peperoni ripieni di riso a chicco lungo**, ma quanto sarà difficile prepararli...e poi che riso uso? Ma si cuoceranno i peperoni in tempo con il riso? Avete ospiti a pranzo e non sapete cosa preparare? Volete stupirli facendo un piatto scenografico ma divertente e facile? I peperoni ripieni di riso sono la soluzione giusta! I peperoni per loro natura sono uno scrigno ideale adatto a contenere i più diversi tipi di alimento. In questo caso il piatto diventa commestibile, e il tutto è valorizzato da un mix di sapori davvero stupefacente. Poi per chi le ama come noi, non importa se si tratta di zucchine, o

pomodori, le verdure ripiene sono troppo buone!  
Diventano un piatto vegetariano se condite solo con riso e verdure, ma possono diventare in un attimo un ottimo piatto unico che fa felice tutta la famiglia.  
I peperoni ripieni di riso sono un piatto decisamente estivo, perfetto per una cena tra amici, è anche un piatto furbo perché si può preparare in anticipo e ci permette di mangiare insieme agli ospiti. Questo piatto vi conquisterà per la sua semplicità ma qualora aveste dubbi o domande potete scrivere nei commenti le vostre perplessità e vi risponderemo certamente! Se non volete avere più dubbi e preparare dei peperoni ripieni di riso, in questo caso usando il riso a chicco lungo, davvero deliziosi e semplici allo stesso tempo, ecco qui la videoricetta che fa per voi! Seguite i consigli di Luca per realizzare questa ricetta semplice e gustosa. Se poi vi dovessero avanzare dei peperoni potrete fare [i peperoni in padella!](#)

## INGREDIENTI

PEPERONI ROSSI 4

RISO A CHICCO LUNGO 160 gr

CIPOLLE ½

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BURRO 30 gr

BRODO VEGETALE

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1** Per poter realizzare la ricetta dei peperoni ripieni, per prima cosa lavateli e rimuovete la calotta superiore e svuotateli dai semi e dai filamenti bianchi. Conservate, ovviamente le calotte.



- 2 Fate scaldare molto bene il burro e due cucchiai d'olio extravergine d'oliva e fatevi stufare mezza cipolla affettata finemente per 5-6 minuti a fuoco medio-basso.





**3** Spegnete il fuoco sotto la padella e aggiungete il riso, mescolate per farlo insaporire bene.



**4** Dotatevi di una pirofila grande a sufficienza da poter contenere tutti i peperoni, ungetela leggermente, cospargetela con poco sale e posizionatevi i peperoni.





**5** Salate e pepate i peperoni all'intero, ungeteli con poco olio. Procedete allo stesso modo anche con le calotte conservate.





**6** Riempite i peperoni per quasi 3/4 della loro capienza con il riso e aggiungete tanto brodo in ciascun peperone quanto ne serve per coprire bene il riso.

Versate circa un mestolo di brodo anche sul fondo della pirofila.



- 7 Incoperchiate ciascun peperone con la propria calotta e condite nuovamente la superficie con sale e un goccio d'olio.



8 Infornate a 190°C per circa un'ora.





**9** Una volta cotto il riso, servite i peperoni ben caldi.



## CONSIGLIO

**Il riso è rimasto un po' crudo, come posso fare?**

Aggiungi un goccio di brodo in più e continua la cottura per altri 5 minuti. I forni possono avere potenza diversa.

**Nel frigorifero ho del salame avanzato, posso metterlo?**

Certo, sarà buonissimo!

**Li ho fatti oggi, posso portarli domani in ufficio?**

Sì certo, saranno buonissimi, conservali in frigorifero e al momento di mangiarli li riscaldi un po'.

**Sono buoni anche freddi?**

Perdono un po' di aroma ma sono altrettanto buoni!

