

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!

