

SECONDI PIATTI

Barchette di peperoni al formaggio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **barchette di peperoni al formaggio** sono una ricetta davvero sfiziosa e interessante. I peperoni infatti per la loro conformazione ben raccolgono un gustoso ripieno ovvero una farcia molto saporita realizzata con del formaggio morbido, il grana ed il pangrattato. L'idea ci è stata lasciata sul forum da pa30, che ben ci spiega come realizzare questa ricetta. Vi assicuriamo che non sarà difficile realizzare le barchette di peperoni al formaggio e magari potrete anche sbizzarrirvi nel variare il ripieno assecondando i vostri gusti e le vostre esigenze. Se amate alla follia come noi questi ortaggi vi invitiamo a realizzare anche la ricetta dei [peperoni gratinati](#).

INGREDIENTI

PEPERONI gialli e rossi - 4
PANGRATTATO 100 gr
GRANA PADANO 50 gr
FORMAGGIO FRESCO 100 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Pulire e tagliare i peperoni a spicchi grandi o a metà se sono piccoli.



2 Sistemarli in una teglia in modo che stiano vicini e si sostengano a vicenda; salarli.



3 Preparare la farcia mescolando il pangrattato, il grana, il formaggio tenero a dadini, il prezzemolo, tritati grossolanamente e salare.
Amalgamare il composto con l'olio e qualche cucchiaino d'acqua per rendere la farcia un po' appiccicosa.



4 Riempire le barchette con abbondante farcia.
Irrorare con un filo d'olio.



5 Infrnare a 180° per circa mezz'ora.



6 Eccoli dopo mezz'ora.



CONSIGLIO

Vanno bene tutti i tipi di peperoni?

Sì il colore non importa. Se sono piccoli si ottengono meno barchette.

Posso congelare ciò che avanza?

Sì puoi tranquillamente congelarlo.

Potrei utilizzare nella farcia anche del prosciutto cotto?

Sì ci starà benissimo!