

PRIMI PIATTI

Barchette di riso colorate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [50 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

RISO 400 gr
PEPERONI IN VARI COLORI 5
ZUCCHINE 3
WURDSTEL 8
OLIVE VERDI 50 gr
FORMAGGIO FONTINA 60 gr
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE E PEPE

PREPARAZIONE

1 Pulite bene i peperoni.

Tenetene da parte due e bollire i restanti (dopo averli tagliati a rettangoli) in acqua salata, scolateli e metteteli da parte.



2 Tagliare a pezzettini i pue peperoni rimasti e le zucchine.

Tritare molto finemente la cipolla.

In una padella fate soffriggere la cipolla e l'aglio nell'olio.

Unite le zucchine ed i peperoni tagliati a pezzi e fateli rosolare.



3 Con un frullatore ad immersione frullare il composto.



4 In una ciotola mettete wustel, olive e formaggio tagliati a dadini.



5 In una pentola con abbondante acqua salata lessare il riso.

Scolate il riso e mescolatelo con il composto frullato, i wustel, le olive, il formaggio e poco pepe.



6 Rimettete sul fuoco e fate sciogliere il formaggio (se il composto diventa troppo asciutto unite poco latte).

Riempite le metà di peperoni precedentemente bolliti con il riso e trasferiteli in una teglia oleata.

Spolverizzate la superficie con del pangrattato ed un filo di olio.



7 Infornate a 180°C per 10 minuti.

