

SECONDI PIATTI

Bauletti di peperoni con moscardini al berberè

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 120 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Bauletti di peperoni con moscardini al berberè, in questo caso i moscardini sono racchiusi in uno scrigno di peperoni. frangipane ci propone di cuocere i moscardini con del berberè per rendere il loro sapore ancora più interessante...proviamoli, perché no?

INGREDIENTI

2 scalogni
2 spicchi d'aglio
600 g di moscardini
berberè
olio
burro chiarificato
passata di pomodoro
sale
peperoni.

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare questi bauletti occorrono dei peperoni già arrostiti e spellati e circa 600 g di moscardini.



- 2 In un tegame di terracotta ho soffritto due scalogni tritati e due spicchi d'aglio.



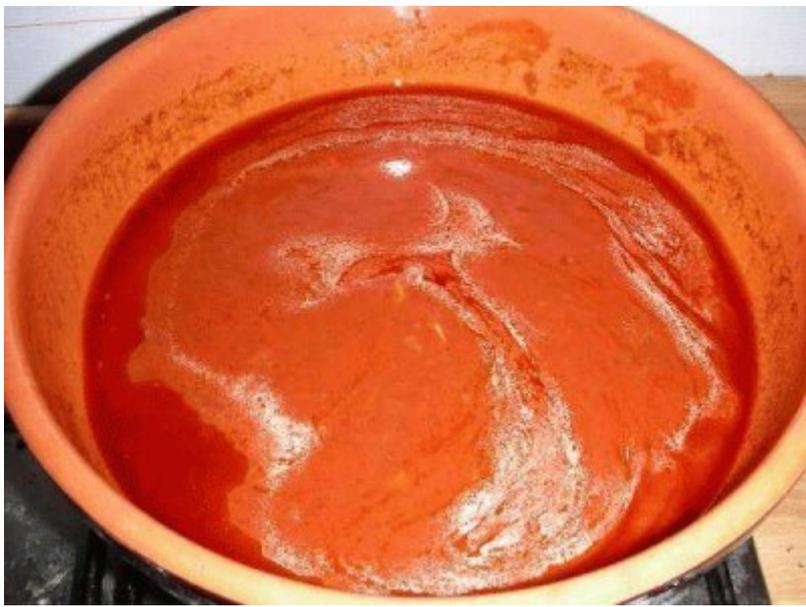
- 3 Ho unito un grosso cucchiaio di burro chiarificato e tre cucchiari di berberè ed ho mescolato.



- 4 Ho aggiunto un bicchiere d'acqua in due volte, coprendo e cuocendo a fuoco medio-basso fino ad evaporazione del liquido, sono occorsi circa 45 minuti.



- 5 Infine ho aggiunto una bottiglia di passata di pomodoro ed ho lasciato cuocere per 20 minuti.



6 Ho aggiunto al tutto i moscardini e lasciato cuocere per un'ora.



7 Ho preparato i bauletti mettendo le falde di peperone in uno stampino precedentemente coperto con pellicola trasparente, riempiendo con i moscardini e chiudendo.



