

SECONDI PIATTI

Bocconcini agrodolci di peperone

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

1 peperone grande
60 g di formaggio rigatino toscano
mezzo cucchiaino di paprika dolce
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
2 cucchiaini di salsa di soia
4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
qualche oliva nera denocciolata
poco origano secco
sale e pepe.

PREPARAZIONE



- 2 Lavate il peperone, pulitelo dai semi e tagliare a falde di circa 4 cm nel senso della lunghezza.



- 3 Tagliate a bastoncini di circa 4 cm anche il formaggio rigatino.



- 4 Scaldate una bistecchiera con due cucchiari di olio extravergine, e riponetevi le falde di peperone.

Salate, pepate e spolverate con origano.



- 5 Fatele grigliare bene da entrambe i lati.

Dopo circa 10 minuti aggiungete due cucchiari di salsa di soia e qualche cucchiaino di acqua tiepida se tendono a bruciare troppo.



- 6 Lasciate intiepidire i peperoni e poi inserite in ogni falda 1 oliva nera e dei pezzetti di rigatino.



- 7 Arrotolate e fermate con uno stecchino fino a formare dei bocconcini.



8 Riponeteli in una teglia e versate sopra il sugo rimasto nella pentola.

Spolverate con la paprika e con abbondante parmigiano grattugiato.





9 Infornate per 10 minuti a 200°C fino a far dorare bene i bocconcini.

