

SECONDI PIATTI

# Bomba di patate ai peperoni

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La bomba di patate ai peperoni è una di quelle ricette che devono essere provate almeno una volta nella vita. Il suo gusto è esplosivo e di certo metterà d'accordo tutti quelli che amano i sapori decisi e rustici. Provatela è davvero eccezionale ed perfetta per chi vuole portare a tavola qualcosa di saporito e sfizioso. Se amate le ricette che abbinino questi ingredienti, vi proponiamo anche un'altra bella idea: provate questa teglia di [patate e peperoni](#) è ottima!

## PER L'IMPASTO

1  
5 kg di patate lesse  
3 uova  
sale  
pepe.

## PER LA FARCIA

2 peperoni gialli  
1 cipolla  
100 g di prosciutto crudo  
1 cucchiaino di zucchero integrale di canna.

## PER LO STAMPO

burro  
pangrattato.

# PREPARAZIONE

- 1 Far stufare in un tegame 2 peperoni gialli con una cipolla a fette e 100 g di prosciutto crudo a dadini.



- 2 Quando tutto è rosolato unire un cucchiaio di zucchero integrale di canna (serve sia per il sapore e sia per renderli più digeribili).



3 Amalgamare.



4 Nel frattempo schiacciare 1,500 kg di patate lessate e amalgamarvi 3 uova, sale e pepe.



5 Imburrare e spolverare di pangrattato uno stampo a bordi alti.



- 6 Versare 2/3 del purè ricavando un incavo al centro dove si verseranno i peperoni con il loro intingolo.



- 7 Pressare un pochino e chiudere con il purè rimasto.



8 Infrnare a 180°C fino a doratura.



9 Far riposare un quarto d'ora e servire.