

SECONDI PIATTI

Cestini di macinato con peperoni al forno

di: *gioella*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

400 g di macinato di vitello
1 peperone giallo
1 peperone rosso
1 uovo
mozzarella
mollica di pane bagnata e strizzata
parmigiano grattugiato
prezzemolo
olio extravergine d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Ho fatto un impasto come per le polpette.



- 2 Impastare la carne con un uovo, parmigiano grattugiato, prezzemolo tritato, sale, mollica di pane bagnata e strizzata.

Pulire e tagliare i peperoni a dadini e condirli con olio e sale.



- 3 Con la carne ho fatto prima una palla poi schiacciata al centro e ho alzato i bordi mano mano tipo un cestino, non è difficile questo è uno da vicino per far capire.



- 4 Dividere bene l'impasto per farli tutti della stessa misura, li ho messi in forno già caldo per una 20ina di minuti, a 200°C.



5 Ho poi riempito i cestini con i peperoni e rimesso in forno per un'altra 40ina di minuti, ho sfornato, aggiunto delle fettine di mozzarella e ho rimesso in forno il tempo di far sciogliere la mozzarella, guarniti con foglioline di prezzemolo e serviti immediatamente.