

SECONDI PIATTI

Gefüllte paprika peperoni farciti cotti in umido

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Austria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Gefüllte paprika ovvero i peperoni farciti cotti in umido, ricetta austriaca molto saporita e gustosa.

INGREDIENTI

PEPERONI 4
CARNE MACINATA DI MAIALE 350 gr
CIPOLLE 1
UOVA 1
SENAPE 1 cucchiaino da tavola
PASSATA DI POMODORO 250 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lavate e tagliate i peperoni a metà, quindi rimuovete i semi e i filamenti bianchi.

In una ciotola riunite la carne macinata con il resto degli ingredienti ed impastate per

amalgamare bene il tutto.



2 Farcite i peperoni con questo composto.



3 In una casseruola fate scaldare la salsa di pomodoro, quindi adagiatevi i peperoni farciti.



4 Coprite la casseruola e lasciate cuocere il tutto a fuoco lento per circa 45 minuti aggiungendo poca acqua tiepida se necessario.

Nel frattempo mettete a lessare un po' di riso che servirà d'accompagnamento.

Servite i peperoni ben caldi con la salsa di pomodoro ed il riso.