

SECONDI PIATTI

Peperone ripieno di riso e funghi

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

1 peperone giallo
porcini secchi
3 spicchi d'aglio
latte
150 g di riso
100 g di prosciutto crudo di Parma
60 g di ricotta.

PREPARAZIONE

- 1 Scegliere un peperone giallo che non sia giunto a completa maturazione quindi con qualche venatura verde ancora presente, arrostitlo senza bruciare troppo la pelle, appena si ammorbidisce toglierlo dalla fiamma.



2 Mettere a bagno in acqua calda i porcini secchi e lasciarli ammorbidire.



3 Bollire l'aglio nel latte, ripetere tre volte l'operazione cambiando ogni volta il latte.

L'ultima cottura prolungarla fino a quando l'aglio è del tutto ammorbidito.



4 Lessare il riso e scolarlo.



5 Sbollentare il fondalino di crudo di parma per eliminare l'eccesso di sale.



6 Saltare in una padella i porcini tritati con l'aglio ridotto a crema, un pò di pioppini e il prosciutto, condire con un filo di olio e del prezzemolo tritato.

Ammorbidire il riso con la ricotta, unire i funghi e riempire i peperoni.



7 Cospargere la superficie dei peperoni farciti di riso con pangrattato e poco parmigiano reggiano, condire con un cucchiaino d'olio e infornare a 200° fino a gratinatura.



8 Servire tiepido.



NOTE