

SECONDI PIATTI

Peperoni con ripieno di carne

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I **peperoni ripieni** sono scenici, deliziosi, estremamente soddisfacenti e facili da preparare! Sono una portata perfetta per una cena di quelle mediterranee, quando sfoggiare un bel piatto colorato e ricco ha la stessa importanza del gusto e della soddisfazione di pancia e palato!

INGREDIENTI

PEPERONI 2

CARNE MACINATA DI MANZO 200 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
100 gr

UOVA 1

MORTADELLA 150 gr

PROSCIUTTO COTTO 50 gr

PANE rafferma - 2 fette

LATTE INTERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Lavate i peperoni quindi sbollentateli per 5 minuti in abbondante acqua leggermente salata, giusto il tempo per ammorbidirli leggermente.



- 2 Una volta scottati, prelevate i peperoni dall'acqua, rimuovete il picciolo, tagliateli a metà e rimuovete i semi ed i filamenti bianchi.

Preparate il ripieno: riunite in una ciotola la carne macinata, l'uovo, il parmigiano, la mortadella macinata o tritata finemente, il prosciutto anch'esso tritato finemente, il pane ammollato nel latte, il sale ed il pepe.





3 Impastate bene a mano la farcia fino ad ottenere un composto omogeneo.

Farcite con questo composto i peperoni.



4 Adagiate i peperoni su di una teglia da forno rivestendone l'esterno con un foglio di alluminio.

Cospargete i peperoni con altro parmigiano grattugiato e irrorateli con un giro d'olio extravergine d'oliva.



5 Infornate i peperoni a 180°C per circa 30 minuti verificando la cottura sia dei peperoni che della farcia.

Servite i peperoni sia caldi che tiepidi.

CONSIGLIO