

SECONDI PIATTI

Peperoni ripieni spagnoli

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Conoscete la ricetta dei peperoni ripieni spagnoli?

I **peperoni ripieni** sono sempre un piatto di successo, in ogni loro variante (ne esistono davvero tante!). Questa è la versione spagnola, ispirata alla cucina tipica valenciana che sfrutta spezie dal sapore pieno come la paprika per dar loro un tocco inconfondibilmente caliente!

La ricetta è decisamente semplice e vi consentirà di fare un'ottima figura con i vostri ospiti, servitela durante una cena estiva e vedrete che successo! Se amate le ricette spagnole poi, vi consigliamo di farne anche un'altra molto saporita: la [paella valenciana](#) è un grande classico che piace sempre tantissimo!

E se amate molto questo ingrediente, vi consigliamo di realizzare anche queste altre ricette con i peperoni:

[peperoni gratinati](#)

[pollo con i peperoni](#)

[polpo e peperoni](#)

INGREDIENTI

PEPERONI MISTI 220 gr l'uno - 4

MACINATO DI MANZO 500 gr

PANCETTA (TESA) 100 gr

PANGRATTATO 100 gr

MELANZANE 350 gr

CIPOLLE 200 gr

POMODORI 400 gr

PINOLI 30 gr

UOVA SODE 2

PAPRICA 1 cucchiaino da tavola

PEPE NERO

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BRANDY 50 ml

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta dei peperoni ripieni alla spagnola per prima cosa tritate la cipolla, poi cubettate i pomodori, melanzane e la pancetta.

Fate a pezzetti anche le uova sode.













- 2** A questo punto fate scaldare in una padella un giro d'olio, quindi soffriggete le cipolle tritate, unite pomodori e le melanzane tagliate a tocchetti.







3 In un'altra padella eseguite la stessa operazione e soffriggete la pancetta tritata e la carne macinata. Quando la carne sarà ben rosolata, sfumate con il brandy.





4 Aggiungete alla padella con le cipolle e le melanzane la carne rosolata con l'olio di cottura,

i pinoli, le uova sminuzzate, la paprika e il pane grattugiato; amalgamate ben bene e regolate di sale e pepe.







- 5 Farcite i peperoni, ai quali avrete rimosso la calotta superiore e avrete liberato dai semi, con il composto, adagiateli in una pirofila e fateli cuocere in forno statico a 180°C per 45 minuti.



