

SECONDI PIATTI

Peperoni tondi ripieni di salsiccia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I peperoni tondi ripieni di salsiccia sono una portata molto sfiziosa perfetta se dovete fare una cena tra amici o perché no un ricco buffet o aperitivo. I peperoni tondi infatti sono per loro natura dei contenitori perfetti che riescono ad accogliere i più svariati ripieni. In questo caso vi proponiamo della salsiccia, ma questa ovviamente è solo un'idea, voi potrete utilizzare anche ciò che avete nel frigo e che deve essere consumato, in questo caso sarà una ricetta zero spreco! Le verdure ripiene di carne sono un grande classico, in questo caso i peperoni, resi più leggeri dalla breve scottatura, vengono riempiti con un impasto morbido a base di salsiccia. Se non doveste trovare questi tondi potete farcire

tranquillamente con questo ripieno anche quelli lunghi tagliati a falde. Un piatto saporito che può essere preparato anche con un certo anticipo, cosa desiderare di più? Se amate questo genere di proposte ve ne diamo anche un'altra molto saporita: che ne dite di realizzare anche un bel piatto di [melanzane ripiene di carne?](#)

INGREDIENTI

PEPERONI tondi - 8
SALSICCIA DI MAIALE 200 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPERONCINI PICCANTI 1
VINO ROSATO 1 bicchiere
MOLLICA DI PANE
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Pulite e private dei semi i peperoni. Lessateli per 10 minuti in acqua salata, scolateli e lasciateli raffreddare.





2 In una padella con l'olio, rosolate lo spicchio d'aglio intero e il peperoncino, aggiungete la salsiccia sbriciolata, lasciate rosolare fino a cottura.



3 Sfumate con il vino e lasciatelo evaporare completamente.



- 4 In una ciotola amalgamate la mollica di pane, precedentemente tenuto a mollo in acqua e strizzato e la salsiccia cotta fino ad ottenere un impasto omogeneo.



- 5 Farcite i peperoni con l'impasto, cuoceteli in forno a 180°C per 30 minuti.

