

ANTIPASTI E SNACK

Pomodori e peperoni ripieni di orzo, farro e tastasal

di: *lyra*

LUOGO: Europa / Italia / Veneto

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

150 g di farro perlato
150 di orzo perlato
200 g circa di tastasal oppure salsiccia
pomodori maturi
peperoni
prezzemolo
emmental
grana padano grattugiato.

PREPARAZIONE

- 1 Versare il tastal in una pentola con un filo di olio e far rosolare, aggiungere l'orzo ed il farro, far tostare, versare del brodo quando serve e portare a cottura.

A fine cottura aggiungere un po' di emmental a cubetti.



- 2** Tagliare la calotta ai pomodori, eliminare i semi e far fare l'acqua di vegetazione, tagliare a metà i peperoni, salarli leggermente, farcirli con l'orzotto e spolverizzarli di grana padano grattugiato.



- 3** Cuocere in forno a 180° per mezzora.

