

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Peperoni arrotolati al formaggio

di: *RansieLastrega*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

1 peperone  
1 cucchiaio di formaggio grattugiato  
1 cucchiaio di pan grattato  
50 g di emmenthal o fontina  
prezzemolo tritato  
olio  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Arrostire il peperone sulla gratella fin quando non diventa un po' bruciacchiato.

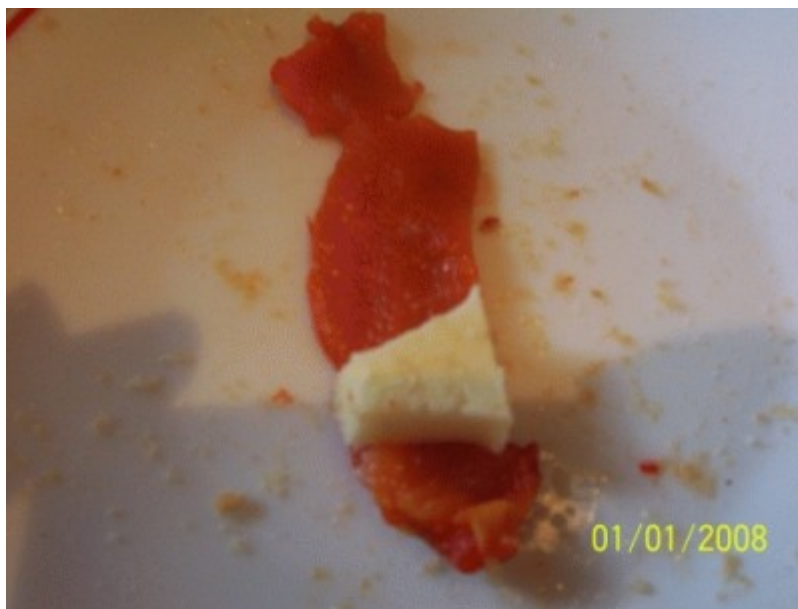


**2** Spellarlo sotto l'acqua fredda asciugare bene e ricavare delle strisce non troppo sottili.

In un piattino a parte mettere il formaggio grattugiato, il prezzemolo, il pan grattato, il sale. Amalgamare gli ingredienti con le mani.



**3** Prendere una striscia di peperone, mettetevi sopra un pezzetto di formaggio emmenthal o fontina, arrotolare la striscia su se stessa.



- 4 Impanare il rotolino passandolo nel piattino col formaggio grattugiato e il pan grattato, girandolo più volte in modo da ricoprirlo col composto.



- 5 Ripetere il procedimento con tutte le altre strisce di peperone.



- 6 Porre i rotolini in una teglia, condire con un filo d'olio e mettere a cuocere in forno a 220°C fin quando non saranno gratinati a dovere.





NOTE