

Peperoni ripieni di carne e formaggio

La seconda metà dell'estate ci offre dei magnifici peperoni di stagione, colorati e gustosi: ecco come renderli appetitosi per una cena in famiglia o tra amici. I peperoni ripieni di carne e cotti al forno sono una specialità facile da preparare e di sicuro successo, come al solito, se gli ingredienti utilizzati sono di prima scelta.

Esecuzione: facile

Preparazione: 20'

Cottura: 40'

Dosi per 4 persone

Lava bene i peperoni, quindi puliscili tagliandoli a metà e togliendo il picciolo, le coste bianche all'interno ed i semi.

In una ciotola prepara il ripieno mescolando la carne macinata, la carne di salsiccia, il parmigiano grattugiato, l'uovo, sale e pepe e al bisogno il pangrattato per asciugare il composto se risultasse troppo molle. Aggiungi anche la scamorza tagliata a cubetti lasciandone un po' da parte.

Una volta amalgamato bene in composto usalo per farcire i mezzi peperoni distesi in una teglia foderata con carta forno unta di olio d'oliva ed aggiungivi sopra la scamorza che precedentemente avevi lasciato da parte.

Cuoci in forno preriscaldato a 180° C ventilato per circa 40 minuti; lascia riposare per qualche minuto e servi i peperoni ripieni. Sono molto buoni anche freddi il giorno dopo.

Ingredienti per 4 persone:

- 2 peperoni (rosso e giallo)
- 1 salsiccia
- 250 gr di macinato di manzo
- 1 uovo
- 70 gr di scamorza
- 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di pangrattato
- sale
- pepe
- olio evo