



Grecia - Pomodori e peperoni ripieni con carne macinata - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

GHEMISTA' ME KIMA'

secondo piatto - ortaggi - carne - Grecia

Ingredienti per 6 persone

6 pomodori di media grandezza
6 peperoni di media grandezza
1 cipolla di media grandezza tritata
1 tazza e 1/2 di olio
500 gr. di carne macinata
1/2 tazza di riso
prezzemolo tritato e menta
sale pepe
2 tazze di succo di pomodoro
pangrattato

Lavare i pomodori e i peperoni. Tagliare una fetta sottile dalla parte del gambo e svuotarli. Mettere da parte la polpa dei pomodori e tagliuzzarla o schiacciarla formando una poltiglia. Scaldare 1/2 tazza di olio e soffriggere la cipolla assieme alla carne tritata. Aggiungere la polpa di pomodoro, il prezzemolo, la menta, condire con sale e pepe e lasciar sobbollire. Riempire i pomodori e i peperoni con questo composto, coprirli con le fette che avete precedentemente tagliato e adagiarli in una teglia. Cospargerli con l'olio restante e il succo di pomodoro e spolverare di pangrattato. Infornare e lasciar cuocere a calore moderato per circa un'ora.