



Peperoni ripieni - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondi piatti - ortaggi - mortadella

Ingredienti per 6 porzioni

6 grossi peperoni gialli

1 scatola di tonno al naturale da almeno 200 grammi

200 grammi di parmigiano (o grana padano) grattugiato

3 acciughe sott'olio

una manciata di capperi sotto sale

la mollica di circa 3 grosse fette di pane raffermo oppure la mollica di

6 fette di pan carrè

1/4 di bicchiere di latte

3 tuorli d'uovo

1/2 dl d'olio extra vergine

Preparazione

Mettere a bagno nel latte e 2/3 dell'olio la mollica di pane frantumata.

Lavare ed asciugare i peperoni.

Mettere i capperi a dissalare in un pochino d'acqua tiepida.

Tagliare i peperoni in due parti, il più vicino possibile al gambo, lasciando appunto la parte col gambo per utilizzarla come coperchio.

Togliere la parte bianca ed i semi all'interno dei peperoni.

Aggiungere i tuorli, il tonno spezzettato, le acciughe, i capperi ed il parmigiano alla mollica bagnata.

Mescolare bene il tutto con le mani (non si deve assolutamente utilizzare il frullatore).

Imbottire i peperoni con l'impasto e tapparli con la parte del gambo.

Oliare una teglia da forno e disporvi i peperoni, meglio se con la parte del gambo in su.

Infornare in forno molto caldo e lasciar cuocere per circa 25/30 minuti.

I peperoni devono cominciare a bene imbrunirsi, ma non troppo.

Lasciar raffreddare.

Questo piatto va mangiato freddo o tiepido.

Postata da Babseoliviero

Ingredienti:

1 bicchiere di riso

peperoni rossi e gialli

scamorza

grana

a fetta da 1 etto di mortadella

2 uova

pan grattato

capperi

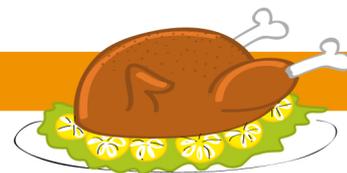
sale e pepe

Fate bollire il riso. Quando sarà cotto levatelo e scolatelo avendo cura di stemperarlo nell'acqua fredda per dividerne i chicchi. Prendete i peperoni, puliteli dai semi, lavateli e asciugateli.

In una ciotola dai bordi alti versare il riso, con le uova sbattute, la mortadella a cubetti, la scamorza a dadini, il grana, i capperi (che io non ho messo), sale-pepe, E pan grattato solo un pochino.

Mescolare bene l'impasto, e farcire i peperoni.

Adagiare i peperoni così imbottiti in una pirofila preventivamente oliata, salate e pepata. infornare a 200° per circa 30 min



eCucinando.it