



Peperoni con il riso - [Visualizza sul sito](#)
di Asterx

scondo piatto - pomodori - fior di latte - vegetariano

Ho svuotato i pomodori sanmarzano, buttando via solo la pelle, li ho schiacciati con le mani e ci ho messo dentro 3 pugni di riso, un po' di fior di latte, pepe, sale, aglio, prezzemolo, un po' di acqua e olio. Ho lasciato riposare un'oretta e poi ci ho riempito i peperoni, infornandoli per mezz'ora a 170° et voilà ... che bontà!

L'unica cosa in più che ho fatto è stata aggiungere un goccio d'olio nel riso una volta che era nei peperoni è venuto tipo mantecato.

eCucinando.it