



Fagottini di carne macinata e peperoni - [Visualizza sul sito di manu99](#)

secondo piatto - carne - tritato

Salve, questa è una ricetta squisita, potrete anche variarla con i funghi, le olive, le melanzane, oppure i carciofini etc...

Ingredienti x 5 fagottini:

500 gr di macinato di vitello  
100 gr di peperoni rossi (1 peperone piccolo)  
1 uovo  
3 cucchiaini di pane grattugiato  
sale q.b.  
1 bel cucchiaino di parmigiano  
prezzemolo un bel ciuffetto  
1/2 cucchiaino di origano  
1 cucchiaino di aglio in polvere (oppure 1 spicchio tritato finemente)  
1 cucchiaino di olio evo.

Procedimento

lavare ed asciugare il peperone e tagliarlo a tocchetti e poi metterlo nel frullatore x tritarlo un pò, poi metterlo in una ciotola ed unirvi tutti gli altri ingredienti, ed amalgamare come se volesse fare delle polpette, dopo dividere il composto in 5 parti uguali e confezionare i fagottini nella forma a vostro piacimento, oppure fate dei semplici hamburger belli spessi.

Dopo spennellare i fagottini con un pò di olio extravergine, e poi passarli nel pane grattugiato, quindi metteteli al forno o in padella leggermente unta e cuoceteli, e serviteli belli caldi con una fresca insalatina o verdure di contorno!!





eCucinando.it