

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Involtini di peperone ....e per cambiare .....trasformiamoli!!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
4 persone



**Tempo**  
30 minuti

### Ingredienti

- Peperoni - 4
- formaggio Philadelphia - una confezione
- mortadella - 2 fette
- grana - 1 cucchiaio
- pane grattugiato - 1 cucchiaio
- aglio - mezzo spicchio
- prezzemolo - 4 foglie
- basilico - 2 foglie
- sale - q.b.
- olio - q.b.
- per il sughetto:
- pomodoro - 1
- olio - q.b.
- sale - q.b.
- origano - un pizzico
- basilico - 2 foglie

### Preparazione

Avevo dei peperoni verdi del mio orto, ma voi, se volete, potete usarne uno di ogni colore e saranno più carini!!!! Mettete al forno i peperoni e fateli dorare. Io li ho cotti con il piatto crisp, posandoli sulla carta forno unta con un filo d'olio. Li ho puliti, divisi in due parti e conditi con un goccio d'olio, un pizzico di zucchero e un pizzico di sale. Appena dorati, li ho tolti e fatti raffreddare. Ho preparato il ripieno con una piccola confezione di formaggio morbido a cui ho aggiunto 2 fette di mortadella tritata. Ho, poi, aggiunto un cucchiaio di grana e uno di pane grattugiato. Infine 2 foglie di basilico tritato. Dopo aver amalgamato per bene, ho messo un cucchiaio del composto su ogni mezza parte di peperone arrostito e ho arrotolato facendo degli involtini. Ho diviso ogni involtino in due parti, per averli più piccoli e carini e mostrare il ripieno! (Se li cuocete alla griglia, metteteli poi, in una busta e dopo un po' potete così spellarli facilmente.) Disponeteli nel piatto da portata. Preparate un sughetto frullando con il minipimer un pomodoro grande e ben maturo con un filo d'olio, un pizzico di sale, di origano e due foglie di basilico. Con questo composto guarnite il piatto e bagnate leggermente gli involtini di peperone. Mettete in frigo e servite freschissimi!

