LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Peperoni ripieni
Col piatto crisp, col forno tradizionale o... ....in tegame!!!!

Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Peperoni colorati - 4
- carne macinata - 250 g
- uovo - 1
- parmigiano - 1 cucchiaio
- pane grattugiato - 1 cucchiaio
- zafferano - 1 bustina
- latte - 1 cucchiaio
- sale - q.b.
- prezzemolo e aglio - un cucchiaino
- dei pezzetti di peperono da aggiungere al ripieno

Preparazione

Potete preparare questi peperoni al forno o, aggiungendo un po' di brodo, in tegame! scegliete dei peperoni non troppo grandi e, dopo averli lavati, tagliate la parte superiore. Vuotateli dai semini e dalle parti bianche. Salateli leggermente. Preparate il ripieno mettendo in una terrina la carne macinata. Aggiungete il pane grattugiato e bagnate con il latte. Ora, mettete il parmigiano, l'uovo, lo zafferano, il sale e il prezzemolo e l'aglio tritati finemente. Tritate grossolanamente i pezzi del peperone e uniteli al composto. Riempite i peperoni e adagiateli sulla carta forno con un filo d'olio. Conditeli con un pizzico di zucchero e sale. Ancora un filo d'olio e mettete in forno. Se li cuocete con il piatto Crisp bastano 20 min. Con il forno tradizionale il tempo sarà un po' più lungo. Cuocete fino a leggera doratura. Se li cuocete in tegame, aggiungete mezzo bicchiere di acqua o brodo e fate cuocere dolcemente fino ad avere un bel sughetto. Ogni tanto girateli e, se occorre, aggiungete del liquido. Son buoni sia caldi che tiepidi!