

Peperoni ripieni di carne



ingredienti

4 peperoni
600 ml di passata di pomodoro
400 g di macinato di manzo
4 peperoncini verdi (dolci)
4 cucchiaini rasi di Parmigiano Reggiano grattugiato
2 spicchi di aglio
2 uova
sale, pepe

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

30 min

TEMPO TOTALE

40 min

4 persone

procedimento

Lavare i peperoni e praticare un taglio alla sommità per rimuovere la parte superiore (che si utilizzerà in cottura). Rimuovere i semi e i filamenti con un coltello affilato.

In un tritatutto, tritare finemente i peperoncini verdi. In una terrina, sbattere velocemente le uova con la forchetta, unire i peperoncini tritati, l'aglio passato allo spremiaglio, il Parmigiano Reggiano e regolare di sale e pepe. Distribuire il composto ottenuto all'interno dei peperoni, e disporli "in piedi" in una pentola capiente, coperti con la loro calotta superiore.

Versare quindi la passata di pomodoro, mettere il coperchio e far cuocere per circa 20 minuti; scostare la calotta superiore dai peperoni e proseguire la cottura per altri 10-15 minuti o comunque fino a cottura completa, raccogliendo di tanto in tanto un po' di pomodoro con un cucchiaino da salsa e bagnando la parte superiore del ripieno. Servire i peperoni, distribuendo sopra il sughetto di cottura e coprendo con la calotta superiore.