

2. Peperoni ripieni (con carne e vegetariani)



4 + 4 porzioni

Ingredienti:

8 peperoni
8 "bastoncini,, di formaggio di montagna
sale
olio d'oliva

ca. 250 grammi di carne macinata mista (maiale e manzo)
1 spicchio d'aglio tritato
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
2 cucchiaini di cipolla tritata
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
2 cucchiaini di senape
1 uovo
1 - 2 cucchiaini di pane grattugiato

150 - 200 grammi di riso (Arborio)
4 cucchiaini di prezzemolo tritato
4 cucchiaini di cipollotti tritati
4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
12 olive con aglio tritate
6 cucchiaini di champignons sott'olio tritati

Preparazione:

Prima parte:

1. Lavare i peperoni, tagliare la parte superiore e vuotarli.

Seconda parte:

2. Impastare bene la carne macinata, l'aglio, il prezzemolo, la cipolla, il parmigiano grattugiato, la senape, il pane grattugiato, l'uovo e il sale.
3. Riempire 4 peperoni.
4. Cuocere il riso al dente.
5. Impastare bene il riso, il prezzemolo, i cipollotti, il parmigiano grattugiato, le olive, i funghi e il sale.
6. Riempire gli altri 4 peperoni.

Terza parte:

7. Infilare in ogni peperone ripieno un "bastoncino,, di formaggio di montagna.
8. Sistemare i peperoni in una pirofila, versare un po' d'olio e cuocere al forno a 180° per 30 - 40 minuti.