

Peperoni ripieni saporiti

Ho pensato di variare un po' il solito ripieno di carne per i peperoni ripieni, aggiungendo il formaggio Feta e l'aglio. Il risultato mi è piaciuto un sacco. Veloci e saporiti. In questa ricetta ho utilizzato dei peperoni dolci un po' inusuali, della nuova varietà Cornelio. Hanno pochissimi semi e sono molto dolci, adatti anche ad essere consumati crudi in pinzimonio.



Ingredienti per 4 persone:

- 4 peperoni Cornelio
- 500 gr macinato di manzo
- 1 fetta di formaggio Feta (200 gr)
- 2 spicchi d'aglio
- 50 gr ricotta di mucca
- 2 uova intere
- sale, pepe
- 50 gr parmigiano grattugiato

Sbucciare e grattugiare l'aglio, oppure spremerlo con lo schiaccia-aglio. Impastare in una ciotola l'aglio con la carne, unire il parmigiano, la ricotta e le 2 uova.



Per ultimo, sbriciolare metà della feta e incorporare nel

ripieno. Se necessario, regolare di sale e pepe. Lavare i peperoni, tagliarli a metà nel senso della lunghezza e rimuovere i semi residui, riempirli molto bene con il ripieno (abbondando perchè in cottura, come vedete dalla foto, si ritira parecchio), adagiarli in una piccola teglia che li contenga bene, leggermente unta di olio. Per ultimo, sbriciolare tutta la feta rimamente sopra ai peperoni.



Cuocere in forno a 200° per circa 40/50 minuti, finchè la superficie non forma una bella crosticina.

In alternativa, i peperoni si possono congelare prima della cottura, ben chiusi in un contenitore da freezer.