



RICETTA: PEPERONI RIPIENI DI CARNE



Portata: Contorni

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 45 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 4 peperoni di colori diversi
- 250 g di polpa di manzo tritata
- 6 cucchiai di olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 280 g di polpa di pomodoro a pezzetti
- 100 g di piselli
- 2 cipolle
- il succo di 2 limoni
- 2 cucchiari di passata di pomodoro
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 rametto di menta
- 1 pizzico di cannella in polvere
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Robusto

Preparazione:



Lava i peperoni, taglia la calotta (1) ed elimina i semi (2). Falli bollire per 5 minuti in acqua salata (3), scolali e sciacquali in acqua fredda.



Monda e affetta le cipolle. Mettitele in una padella con 4 cucchiari d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO caldo. Soffriggile per 5 minuti, finché diventeranno dorate. Aggiungi la carne (4), e soffriggi per 10 minuti. Unisci la passata di pomodoro (5). Metti i piselli in un tegame e coprili d'acqua (6).



Lessa i piselli per 15 minuti, scolali e mettili in padella con la carne (7). Unisci le erbe aromatiche fresche, lavate e tritate (8), la cannella e condisci con sale e pepe. Riempi i peperoni con il composto (9) e disponili in una pirofila.



Ricomponi i peperoni sovrapponendo le calotte (10). Versa la polpa di pomodoro intorno ai peperoni (11), aggiungi il succo di limone e 2 cucchiari d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO (12). Cuoci in forno a 180° per 45 minuti e servi caldi.