



PIATTI UNICI

## Peperoni con Asiago e salsiccia



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

25 MIN



TEMPO DI COTTURA

50 MIN



CALORIE

530K

NOTE

### INGREDIENTI

---

4 Peperoni rossi

---

120 g di Asiago

---

200 g di Macinato di manzo

---

200 g di Salsicce

---

200 g di Funghi champignon

---

1 Cipolla

---

1 spicchio di Aglio

---

1 cucchiaino di Erbe di Provenza secche

---

4 cucchiari di Olio extravergine di oliva

---

Sale e Pepe

---

### Preparazione

- Mondate e lavate i peperoni, quindi togliete le calotte (tenetele da parte) e ripulite l'interno dai filamenti bianchi e dai semi. Sciacquateli, asciugateli e conditeli con un pizzico di sale, capovolgeteli su un vassoio, così l'acqua di vegetazione colerà via.
- Spellate la salsiccia, sbriciolatela e mettetela da parte.

- Sbucciate aglio e cipolla, tagliate quest'ultima a dadini e tritate finemente l'aglio. Trasferiteli in una padella capiente e fateli soffriggere con l'olio, per 1-2 minuti a fuoco basso.
- Aggiungete la salsiccia preparata e la macinata; fatele rosolare, separando la carne con un mestolo piatto perché non si formino pezzi grossi in cottura. Salate, pepate e aggiungete le erbe di Provenza, mescolate e cuocete per circa 10 minuti, unendo ogni tanto dell'acqua calda.
- Nel frattempo mondate i funghi, tagliando via le parti terrose del gambo; sciacquateli sotto un filo di acqua, asciugateli e tagliateli a fettine sottili. Uniteli alla carne e mandate ancora per 4-5 minuti, perché cuociano e si amalgamino bene i sapori, alla fine regolate di sale.
- Versate il composto in una terrina e fatelo appena intiepidire. Aggiungete metà circa dell'Asiago tritato grossolanamente e mischiate bene.
- Riempite i peperoni con il composto preparato e distribuite sulla superficie il formaggio tenuto da parte, anch'esso tritato.
- Ponete i peperoni in una teglia ricoperta di carta da forno e appoggiatevi sopra i 'coperchi' che avevate tagliato e tenuto da parte: per evitare che il picciolo bruci, rivestitelo con alluminio alimentare. Cuoceteli in forno a 180°C per circa 35-40 minuti, toglieteli e fateli intiepidire prima di servirli.

Carla Marchetti