



Peperoni ripieni riso e salsiccia

28 Giugno 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
60 MIN



CALORIE
600K

NOTE

INGREDIENTI

4 Peperoni

80 g di Riso Arborio

200 g di Macinato di manzo

200 g di Salsicce

600 g di Passata di pomodoro

40 g di Pecorino

1 Cipolla

1 spicchio di Aglio

20 cl di Vino rosso

1 ciuffetto di Prezzemolo

4 rametti di Maggiorana

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per condire)

Sale e Pepe

Preparazione

- Lessate il riso in una pentola in acqua bollente leggermente salata per circa 15 minuti.
- Nel frattempo lavate bene i peperoni e tagliatene via la parte superiore (che terrete da parte), eliminando i semi e i filamenti bianchi. Tritate finemente la cipolla e il prezzemolo.
- In una padella antiaderente versate un po' d'olio e fatevi appassire la cipolla e il prezzemolo preparati, per 3-4 minuti a fuoco basso; quindi alzate leggermente la fiamma e unite la carne di manzo e la salsiccia sbriciolata. Mescolate in modo che non si scuriscano troppo e, quando saranno ben rosolate, sfumate con il vino e lasciate evaporare. Infine cospargete con le foglioline di maggiorana e aggiustate di sale e pepe.
- Quando il riso sarà cotto, scolatelo, conditelo con il pecorino grattugiato e mescolatelo alla carne; poi farcite i peperoni con il composto.
- In una teglia versate sul fondo la passata di pomodoro, condite con un filo d'olio, l'aglio tritato, un pizzico di sale e un po' d'acqua; adagiatevi i peperoni, rimettete la calottina superiore che avete tenuto da parte e quindi infornate a 180°C per 40-45 minuti. Fate attenzione che il sugo non si restringa troppo, se necessario unite poca acqua bollente.
- Sfornate i peperoni e fateli riposare per una decina di minuti, quindi serviteli.

Lia Pisano

I consigli di Lia

- Invece del macinato di carne cruda potete usare carne già cotta, che triterete con la mezzaluna o con il mixer. Fatela insaporire per 1 minuto in olio, sfumate col vino bianco e poi procedete come indicato nella ricetta.