

Peperoni ripieni di carne e salsiccia

Categoria: Portate - Piatti Unici



Informazioni Generali



Preparazione:
20 min



Cottura:
60 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Medio



Difficoltà:
Media

I peperoni ripieni di carne e salsiccia, sono dei colorati scrigni di peperone farciti con un morbido e saporito ripieno formato da un impasto di carne macinata, salsiccia, pane raffermo, formaggio grattugiato, uova, prezzemolo e aromi; una vera bontà da assaporare con gusto anche se freddi.

I peperoni ripieni sono una ricetta molto sostanziosa, e se accompagnati da un riso in bianco possono diventare un ottimo piatto unico.



Ingredienti per il ripieno

>> Aglio

1 spicchio

>> Pepe

macinato a piacere

>> Carne di suino

macinata 300 gr

>> Prezzemolo

tritato 2 cucchiaini

>> Pane

raffermo 80 gr

>> Sale

q.b.

>> Parmigiano Reggiano

grattugiato 50 gr

>> Salsiccia

di suino 150 gr

>> Pecorino

grattugiato 50 gr

>> Uova

1 + 1 tuorlo

...per i peperoni

>> Olio

q.b. per ungere la teglia

>> Peperoni

4 medi

...per ricoprire

>> Olio

1-2 cucchiaini

>> Pangrattato

2 cucchiaini

>> Parmigiano Reggiano

grattugiato 2 cucchiaini

Preparazione



Per preparare i peperoni ripieni di carne e salsiccia iniziate bagnando il pane raffermo (1) e facendolo ammorbidire. Ponete quindi in un contenitore la carne macinata di suino, la salsiccia sbriciolata (2), il pane raffermo che avrete ben strizzato (3),





i formaggi grattugiati (4), il prezzemolo tritato, l'uovo e il tuorlo (5) e l'aglio schiacciato, poi salate e pepate. Impastate bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo e compatto, che lascerete riposare in luogo fresco. Nel frattempo lavate i peperoni, asciugateli bene e tagliate via la sommità (a circa $\frac{3}{4}$ della lunghezza) come per formare delle scatole con il coperchio (6).



Svuotateli dei filamenti bianchi interni e dei semi e riempiteli con l'impasto precedentemente preparato (7). Mettete in una padella antiaderente 1-2 cucchiari di olio e fatevi tostare il pangrattato: quando assumerà un bel colore dorato spegnete il fuoco. Disponete i peperoni ripieni ben ravvicinati in una teglia antiaderente unta di olio, cospargeteli con il formaggio grattugiato, poi con il pangrattato tostato (8), e infornate a 180° per circa 60 minuti (vi conviene controllarli dopo 45-50 minuti, poiché la cottura varia in base alla grandezza dei peperoni). Mettete i "cappelli" dei peperoni su una teglia coperta con carta da forno (9) e infornateli insieme ai peperoni. A cottura ultimata, sfornate i peperoni, lasciateli riposare per 5 minuti fuori dal forno e poi serviteli accompagnati dal loro "cappello".

◇ Consiglio

Per questa ricetta conviene acquistare dei peperoni quadrati e non troppo grossi, ideali per essere farciti: poneteli molto ravvicinati in una teglia non troppo larga, in modo che durante la cottura non si rovescino facendo cadere il loro ripieno.

◇ I consiglio del sommelier



I peperoni ripieni di carne sono un piatto ricco di sostanza e sapore, grazie al peperone e soprattutto al gustoso ripieno. La carne macinata e la salsiccia donano al piatto sapore, struttura e succulenza, per questo il vino da abbinare deve essere di corpo e con una media presenza di tannino in modo da asciugare il palato. La presenza delle uova, del pane e del formaggio grattugiato, oltre che del peperone stesso, conferiscono al piatto una leggera tendenza dolce, che quindi deve essere abbinata ad un vino sapido e abbastanza fresco. Infine l'aroma intenso e persistente del peperone va bilanciato con un vino profumato e abbastanza morbido. Per l'abbinamento vi consigliamo un Montepulciano, vino rosso dagli aromi intensi e dalla notevole morbidezza, oppure un Pinot Nero, se preferite un vino più profumato e fresco

Abbinamento consigliato da Callmewine.com