

# Peperoni ripieni di carne e salsiccia

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



## 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

» <b>Aglio</b> 1 spicchio	» <b>Pepe</b> macinato a piacere
» <b>Carne di suino</b> macinata 300 gr	» <b>Prezzemolo</b> tritato 2 cucchiari
» <b>Pane</b> raffermo 80 gr	» <b>Sale</b> q.b.
» <b>Parmigiano Reggiano</b> grattugiato 50 gr	» <b>Salsiccia</b> di suino 150 gr
» <b>Pecorino</b> grattugiato 50 gr	» <b>Uova</b> 1 + 1 tuorlo

## ...per i peperoni

» <b>Olio</b> q.b. per ungere la teglia
» <b>Peperoni</b> 4 medi

## ...per ricoprire

» <b>Olio</b> 1-2 cucchiari	» <b>Parmigiano Reggiano</b> grattugiato 2 cucchiari
» <b>Pangrattato</b> 2 cucchiari	

## 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.

### Il 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 Rosso Piceno, intenso e morbido, oppure potete provare il Pinot Nero della Cantina Terzano, più profumato e fresco.

Abbinamento consigliato da Callmewine.com