

# Peperoni ripieni di ricotta, melanzane e pinoli

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 melanzane, ricotta e pinoli**, sono una variante **senza carne** dei classici **peperoni al forno** imbottiti; provate a realizzare questa gustosissima pietanza formata da **scrigni di peperone** con ripieno di ricotta, melanzane, pomodori, pecorino grattugiato, acciughe, pinoli e capperi, il tutto insaporito dai giusti aromi.

## Ingredienti per i peperoni

<b>&gt;&gt; Olio</b> di oliva per ungere la teglia	<b>&gt;&gt; Peperoni</b> 4 medi (gialli e rossi)
---	---

### ...per il ripieno

<b>&gt;&gt; Acciughe (alici)</b> sott'olio 4-5 filetti	<b>&gt;&gt; Pepe</b> macinato a piacere
<b>&gt;&gt; Aglio</b> 1 spicchio	<b>&gt;&gt; Pinoli</b> 2 cucchiaini
<b>&gt;&gt; Capperi</b> 20 gr	<b>&gt;&gt; Pomodori</b> maturi 2 medi
<b>&gt;&gt; Melanzane</b> 1 di circa 200 gr	<b>&gt;&gt; Ricotta</b> di mucca 250 gr
<b>&gt;&gt; Origano</b> 1 grosso pizzico	<b>&gt;&gt; Sale</b> q.b.
<b>&gt;&gt; Pecorino</b> grattugiato 50 gr	

### ...per cospargere

<b>&gt;&gt; Olio</b> di oliva 1-2 cucchiaini	<b>&gt;&gt; Pangrattato</b> 2 cucchiaini	<b>&gt;&gt; Parmigiano Reggiano</b> grattugiato 2 cucchiaini
---	---	---

## Preparazione



Mondate la **melanzana**, **tagliatela a dadini**, che cospargerete di sale e porrete in uno scolapasta per circa 20 minuti, affinché perdano l'acqua.

**Sbollentate i pomodori**, pelateli, tagliateli a metà, estraete i semi e tagliateli a dadini; lavate i **peperoni**, asciugateli e tagliate la loro sommità (a circa  $\frac{3}{4}$  della lunghezza), come per formare una **scatola con il coperchio**.

Trascorsi i 20 minuti, **sciacquate** velocemente sotto l'acqua corrente le **melanzane**, strizzatele bene e ponetele a dorare qualche minuto in una padella antiaderente con dell'olio e uno spicchio di **aglio** a pezzetti; aggiungete i **pomodori a cubetti** e fateli cucinare e asciugare con le melanzane, poi aggiustate di sale, spegnete il fuoco e lasciate intiepidire.  
**Accendete il forno a 180°.**



In un recipiente, ponete la **ricotta**, i **capperi**, le **acciughe** diliscate e tritate, i **pinoli** interi, il **pecorino** grattugiato, il **pepe** macinato, l'**origano** e il composto di **melanzane e pomodoro** scolato dell'olio di cottura.

Amalgamate bene gli ingredienti e con l'impasto ottenuto **riempite i peperoni**, che successivamente porrete ben ravvicinati tra loro, in una teglia oliata; se volete cuocere anche le sommità, per portare in tavola i peperoni con il **cappello**, ponete anche queste nella teglia vicino ai peperoni ripieni, magari usandole per riempire gli spazi vuoti.

Cospargete i peperoni di **formaggio grattugiato** (e se volete anche con del



pangrattato tostato nell'olio), e infornateli a 180° per **almeno un'ora**, avendo cura di controllare, dopo 45 minuti, il grado di cottura (che dipende anche dalle dimensioni variabili dei peperoni). A cottura ultimata, togliete i peperoni dal forno, lasciateli riposare per 5 minuti e poi serviteli ancora caldi, guarniti con il loro **cappello**.



## Consiglio

---

Per preparare i peperoni ripieni di ricotta melanzane e pinoli, è preferibile usare **ricotta di mucca** del tipo **non cremosa**.