

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Peperoni ripieni di riso

Strawberry · Tuesday, March 12th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 300gr riso vialone nano
- 4 peperoni rossi e gialli
- 600gr pomodori
- 2 tuorli
- 80gr pecorino grattugiato
- aglio
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

Togliete la calotta ai peperoni, togliete filamenti, semi, lavateli e lasciateli capovolti. Lessate il riso in acqua salata, scolatelo al dente, conditelo con 4 cucchiaini di olio, metà dei pomodori a dadini, 60gr di pecorino, i 2 tuorli e il prezzemolo tritato. Ungete di olio l'interno dei peperoni, salateli e riempiteli con il composto di riso, chiudete con le calotte, metteteli in una pirofila, cospargeteli con il pecorino rimasto e i pomodori tagliati a pezzetti, uno spicchio di aglio tagliato a fettine, il prezzemolo tritato, un filo di olio e coprite con carta argentata e fate cuocere a 180° per circa un'ora, scopriteli e lasciate cuocere a 200° per altri 10 minuti.

This entry was posted on Tuesday, March 12th, 2013 at 5:58 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.