



## *LA CUCINA ITALIANA DELL'ALCIES*

### **7ª RICETTA**

#### **SECONDO PIATTO**

### *Peperoni verdi ripieni di carne*

Ingredienti per 4 persone:

4 peperoni verdi carnosì (di quelli col fondo a 4 punte)  
carne di manzo macinata (circa 500 gr)  
1 pezzo di salsiccia a nastro  
1 fetta di mortadella tagliata spessa  
1 uovo intero  
grana grattugiato  
prezzemolo tritato  
uno spicchio d'aglio tritato  
olio e.vergine di oliva  
sale q.b.



Con un coltello appuntito tagliare i peperoni tutti in giro al picciolo, senza avvicinarsi troppo al bordo esterno, creando un'apertura circolare in cima; pulire dai semi e dall'eccesso di roba bianca l'interno delle calottine che sono state tolte e tenerle da parte; aiutandosi con un cucchiaio pulire dai semi e dai filamenti l'interno dei peperoni. Lavare il tutto e far sgocciolare bene a testa in giù.

Nel frattempo preparare la farcia mischiando la carne trita, la salsiccia, la mortadella tritata, l'uovo, il grana, il prezzemolo e l'aglio. Aggiustare di sale il ripieno, assaggiandolo perchè con la salsiccia non si sa mai ....

Riempire i peperoni con la farcia, lasciando un pochino di spazio in cima perchè cuocendo tende a gonfiarsi; premere bene, anche qui magari aiutandosi con un cucchiaino e ricoprire ogni peperone con la sua calottina, incastrandola bene nel ripieno così sta ferma.

Mettere in un tegame, in modo che i peperoni possano stare in piedi e stiano stretti, con 1 cucchiaio d'olio e cuocere a fuoco basso, coperto, controllando e rigirando di tanto in tanto.

Dopo una decina di minuti aggiungere mezzo bicchiere di brodo bollente, prosegui la cottura, coperto, per circa tre quarti d'ora, fino a che l'acqua emessa dai peperoni non si sarà asciugata e questi non saranno abbrustoliti ma morbidi. Aggiustare di sale.

Lasciar riposare almeno mezz'ora prima di servire.

Si possono servire alla brasiliana con riso e fagioli.