

Peperoni Ripieni della Speranza



Autore: Alessà

Difficoltà: 🍳🍳🍳🍳🍳

Tempo di preparazione: 40'

Ingredienti:

Ingrediente	Quantità
Peperoni	2
Ricotta	100-125g
Prosciutto cotto	50-90g
Cipolla (pref. rossa)	Mezza

Aglione	2 spicchi (opzionale)
Scamorza	40g
Olio	1 cucchiaino
Grana/Parmigiano	q.b.

Usare 2 peperoni di colore diverso per aesthetic. È importante assicurarsi che il peperone da riempire sia in grado di reggersi in piedi sulla teglia.

Step 1: Lavate i peperoni. Tagliate via il cappuccio di uno e disponetene il resto girato su una teglia ricoperta di carta da forno in forno statico preriscaldato a 180°C.

Step 2: Mentre il primo peperone cuoce in forno, tritate l'altro insieme alla cipolla e agli spicchi d'aglio e fate soffriggere in tutto in una padella con poco olio, coperchio e fiamma sostenuta, rigirando spesso.

Step 3: In una ciotola aggiungete la ricotta, il prosciutto cotto ridotto a straccetti e la scamorza tagliata a cubetti.

Step 4: Quando la cipolla avrà subito la reazione di Maillard e i peperoni del soffritto avranno perso la croccantezza, il soffritto sarà pronto ed andrà amalgamato col contenuto della ciotola (avendo cura di eliminare eventuale olio in eccesso rimasto sul fondo della padella) per formare il ripieno.

Step 5: Dopo circa 20 minuti in forno il peperone dovrebbe essere pronto. È possibile ora estrarlo dal forno (ma lasciare acceso il forno), girarlo per lasciar uscire il vapore e, se uno ne è capace, rimuovere la pellicina. Dopo aver lasciato riposare il peperone per un paio di minuti, riempirlo del ripieno con l'aiuto di un paio di cucchiaini.

Step 6: Coprire la cima del peperone ripieno con abbondante Grana/Parmigiano grattugiato per formare la gratinatura, e infornare per pochi minuti col forno in funzione grill, dopodiché servire col resto del ripieno usato come contorno.