

## CANNELLONI RIPIENI AI PEPERONI

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- aglio
- sale
- mezza cipolla
- latte (100ml)
- pane casereccio (250gr)
- peperoni (400gr)
- timo
- 1 uovo
- noce moscata
- passata di pomodori (500gr)
- Parmigiano Reggiano (40gr)
- cannelloni all'uovo (250gr)
- macinato di maiale (250gr)

### Come si prepara

Mettere a bagno nel latte, la mollica del pane casereccio.

Pulire i peperoni, uno rosso e uno giallo, dividerli a metà, lavarli e tagliarli a fette.

Tritare finemente la cipolla insieme a due spicchi d'aglio e farli appassire in un tegame con tre cucchiari d'olio per pochi minuti.

Aggiungere i peperoni, salare e aromatizzare con il timo quindi cuocere a fiamma bassa per trenta minuti.

Scaldare a parte la passata di pomodori.

Porre in una ciotola, la carne di maiale, unire la mollica di pane ben strizzata, l'uovo, il formaggio, un po' di noce moscata e sale, mescolare bene gli ingredienti ottenendo un composto omogeneo.

Appena i peperoni saranno cotti, frullarne la metà e incorporarli alla carne e con questo composto farcire i cannelloni.



Versare metà della passata di pomodori, in un tegame da forno, disporre in esso i cannelloni ed irrorarli con il restante sugo.

Coprire il tegame con un foglio di carta stagnola, mettere in forno caldo a 200 gradi per 35 minuti, scoprire 5 minuti prima della fine della cottura.

Distribuire i cannelloni nei piatti, guarniti con i restanti peperoni e servire subito.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 90

**Gradimento:** 3

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	139 kcal 582 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

lasagne, pasta all'uovo, cannelloni, Pasta ripiena, Cannelloni ripieni ai peperoni