

PEPERONI ALLA PIEMONTESE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (6 cucchiaini)
- aglio
- sale
- prezzemolo
- peperoni (500gr)
- riso (200gr)
- 2 acciughe
- pepe nero

Come si prepara

Tagliare a metà due grossi peperoni e togliere accuratamente i semi.

In una pentola, fare lessare il riso tenendolo un pò al dente.

In un altro tegame, mettere l'olio e uno spicchio d'aglio e toglierlo quando sarà colorito.

Aggiungere nel tegame una manciata di prezzemolo tritato e le acciughe e fare scaldare un paio di minuti.

Versare il riso, mescolare bene, salare e pepare e riempire i peperoni con il composto.

Imburrare una pirofila, porvi i peperoni riempi e infornare per 45 minuti a 180 gradi.

Difficoltà: 2

Tempo: 70

Tags

verdure, ortaggi, verdure ripiene, piatti unici, Peperoni alla piemontese