

PEPERONI RIPIENI DEL CARDINALE

Ingredienti

- vitello (50g)
- peperoni (800g)
- un uovo
- 80 salsiccia fresca
- pollo intero (50g)
- vitellone (50g)
- Parmigiano Reggiano grattugiato (40g)

Come si prepara

In un recipiente sbattere l'uovo intero, unire la salsiccia spellata e tritata, il macinato di vitello, di pollo e di vitellone.

Unire le fette di pancarre' rammollite nel latte e ben strizzate, il parmigiano grattugiato, il prezzemolo tritato, la noce moscata, sale e pepe ed infine mezzo bicchiere di vino rosso.

Lasciare riposare per 10 minuti e farcire i peperoni spaccati a metà'.

Cuocere in forno a 180 gradi per 15 minuti.

Difficoltà: 1

Tempo: 40

Gradimento: 5

Tags

verdure, peperoni, peperoni ripiene