

PEPERONI RIPIENI DI RISO CON SALSA ALL'ACCIUGA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Roma gr: 200
Peperoni grossi dolci n. 2
Emmenthal gr: 100
Prosciutto cotto gr: 100
Filetti di acciuga sotto sale n. 8
Burro gr: 20
Prezzemolo gr: 5
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Scottate i peperoni in forno, ungendoli con poco olio, per circa 10 minuti a 230°. Toglieteli dal forno e privateli della pellicina; divideteli in 4 parti e svuotateli dei semi. Lessate il riso al dente, scolatelo, mettetelo in una ciotola, conditelo con olio, sale e pepe, quindi aggiungete l'Emmenthal e il prosciutto cotto tagliati a dadini, il prezzemolo tritato e distribuitelo nei 4 mezzi peperoni.

In un tegame da forno imburrrato adagiate i peperoni farciti di riso e passate in forno a 180° per 10 minuti. Stemperate con l'olio i filetti di acciuga diliscati e passate tutto al setaccio; irrorate i peperoni e servite. Si possono servire sia caldi che freddi.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

