PEPERONI DEL BUONGUSTAIO AL CARTOCCIO

Ingredienti:

- peperone n° 4 rossi o gialli,
- 100 g di carne magra di vitello macinata,
- 100 g di mortadella tritata,
- 5 uova,
- 3 cucchiai di grana grattugiato,
- 2 fette di pan carré,
- brodo preparato con 2 dadi Star Sapore vegetale e un litro d'acgua,
- aceto,
- aceto balsamico,
- basilico,
- noce moscata,
- olio,
- sale,
- pepe.

Tagliate la calotta ai peperoni ed eliminate le parti bianche all'interno senza romperli. In una padella antiaderente fate colorire la carne con pochissimo burro. Unite la mortadella e il pane bagnato nel brodo e strizzato. Fate cuocere per qualche minuto, aggiungendo se necessario un po' di brodo. Spegnete e incorporatevi il grana, un uovo e un cucchiaio di basilico tritato, sale, pepe, noce moscata. Farcite i peperoni con il ripieno e sistemate un uovo sodo al centro di ognuno. Coprite con le loro calotte, avvolgeteli nella carta d'alluminio e infornate a 180° per mezz'ora.Sfornate e, mentre i peperoni intiepidiscono, preparate la vinaigrette sbattendo 8 cucchiai d'olio con un cucchiaio d'aceto normale e un cucchiaino di aceto balsamico. Tagliate a meta i peperoni, conditeli con la vinaigrette e servite.