

PEPERONI FARCITI AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 peperoni piuttosto grandi
- 225 g di funghi coltivati
- 50 g di mozzarella
- 1 uovo
- 1 cipolla
- 100 g di pinoli e nocciole tritati
- 100 g di pomodori pelati
- 1 cucchiaio erbe aromatiche secche
- 2 cucchiai olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate accuratamente i peperoni, tagliate la calotta superiore e, aiutandovi di un coltellino, privateli delle nervature bianche e dei semi prestando attenzione a non intaccare la polpa.

Sbollentateli per 5 minuti in acqua salata, quindi scolateli e fateli sgocciolare bene e asciugateli esternamente con un foglio di carta assorbente.

Ungete la pirofila e disponete i peperoni in piedi ben accostati.

In padella fate scaldare l'olio e aggiungete la cipolla mondata e finemente tritata, appena accenna a prendere colore, unite anche i funghi, mescolate e lasciate stufare per cinque minuti.

A questo punto aggiungete anche la frutta secca tritata, le erbe aromatiche e i pomodori grossolanamente sminuzzati, regolate con il sale e il pepe e lasciate insaporire per qualche minuto.

Trasferite il composto in una pirofila e lasciate intiepidire; quindi unite l'uovo leggermente sbattuto e amalgamate il composto con cura.

Riempite ogni peperone con qualche cucchiata di farcia, tagliate la mozzarella in quattro fette appoggiate sui peperoni. Passate la pirofila in forno già caldo (180°) per 25-30 minuti, quindi sfornate e servite subito ben caldo nel recipiente di cottura.