

PEPERONI RIPIENI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 6 peperoni
- 200 g di riso lessato con 2 dadi
- 200 g di trito di carne
- pangrattato
- olive nere
- olive verdi
- 1 pezzetto burro
- 1/2 cipolla tritata
- 1 scatola pelati
- 1 dado

Rosolare la cipolla nel burro, aggiungere il tritato, i pelati e un dado, anche un pò d'acqua, se necessario.

Cuocere per 10 minuti.

Scottare i peperoni in acqua bollente per 5/6 minuti.

Mescolare al riso lessato le olive tritate, il pangrattato e riempire i peperoni, cospargervi del pangrattato ed infornare a 180° per 30'.