



**Ricetta**

## Peperoni ripieni

Semplicissimi e perfetti per tutta la famiglia

**30 min**

Tempo di preparazione



**70 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### QUANTITÀ

- 4 peperoni rossi
- 4 peperoni gialli
- 1 cipolla tritata
- 4C burro per arrostire
- 600g carne macinata mista maiale/manzo
- 1C concentrato di pomodoro
- 1.5dl vino bianco
- 2C pinoli tostati
- 2C menta piperita tritata
- 2C prezzemolo tritato
- sale, pepe

## Ecco come si prepara

### 1 di 2

**PREPARAZIONE** Tagliare il terzo superiore dei peperoni, mettere da parte. Svuotare i peperoni. Far appassire la cipolla nel burro per arrostire, aggiungere la carne porzione per porzione e cuocere per circa 5 minuti. Aggiungere il concentrato di pomodoro, cuocere brevemente, sfumare con il vino, lasciar evaporare il liquido per circa 5 minuti. Aggiungere pinoli e erbe, salare. Riempire i peperoni svuotati con il ripieno, riposizionare il coperchio, disporre nella forma per sfornati.

### 2 di 2

**COTTURA** Cuocere sul ripiano intermedio del forno preriscaldato a 180°C (modalità statica) per circa 40 minuti, togliere dal forno, servire.