



TIPOLOGIA
**SECONDI
PIATTI DI
VERDURE**

DIFFICOLTÀ
MOLTO
BASSA

TEMPO DI
PREPARAZIONE
70 MINUTI

TEMPO DI
RIPOSO
20 MINUTI

CALORIE
230 PER 100
g





Peperoni ripieni di pane, dalla Sicilia

20 giugno 2016 di Maricruz Avalos Flores

0

0

0

Commenta

I peperoni ripieni di pane sono una ricetta tipica della Sicilia e molto apprezzata in tutta l'Italia. Questo piatto può essere servito come un secondo vegetariano o anche come un antipasto da gustare in occasioni informali e cene in famiglia. La ricetta prevede che vengano usati i peperoni topepo, peperoni piccoli di forma schiacciata. Molto comuni in Sicilia non sono facili da trovare nelle altre regioni, potete sostituirli con peperoni rossi sodi e piccoli che abbiano molta polpa. I pomodori usati nel ripieno servono a dare un po di umidità al composto di pane, mentre le erbe donano un particolare profumo che si sprigionerà durante la cottura. Per il ripieno esistono delle piccole varianti, aggiungendo qualche oliva tritata o delle acciughe si può ottenere un composto più saporito, se invece si aggiunge un po' di formaggio caciocavallo o provola a cubetti si ottiene un piatto più ricco e completo. Servite i peperoni ripieni di pane il giorno dopo di averli preparati, quando tutti i sapori si saranno amalgamati.

Peperoni topepo

8

Pane raffermo

200 g

Capperi di Pantelleria

20 g

Basilico

Quanto basta

Timo

Quanto basta

Pangrattato

15 g

Pomodori

180 g

Pecorino siciliano

40 g

Aglio

1 spicchio

Prezzemolo

Quanto basta

Olio

extravergine di oliva

40 g

 Ingridienti via email

PREPARAZIONE PEPERONI RIPIENI DI PANE



Mettete il pane raffermo ad ammollo in acqua tiepida. Strizzatelo con le mani e sminuzzatelo accuratamente in una ciotola.



Lavate i pomodori, tagliateli a cubetti piccoli e tenete da parte. Preparate un trito con le erbe, l'aglio e metà dei capperi. Riscaldare un cucchiaio di olio in una padella antiaderente, soffriggete per pochi secondi il trito di odori. Aggiungete i pomodori, mescolate e spegnete subito la fiamma. Lasciate raffreddare.



In una ciotola unite i pomodori, il pane sminuzzato, i formaggi e i capperi rimasti. Pepate, salate e mescolate con le mani accuratamente, in modo di amalgamare tutti gli ingredienti.

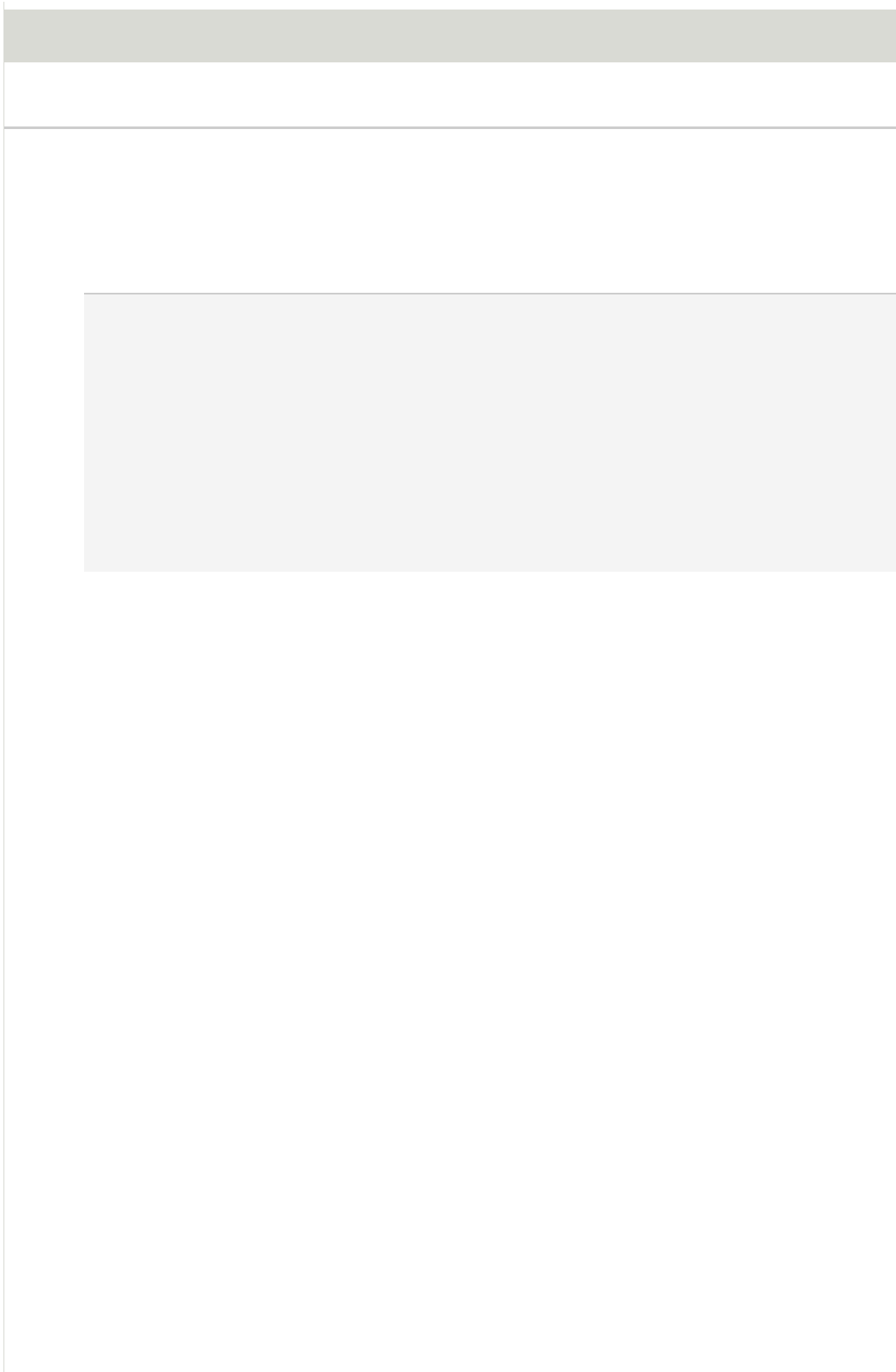


Lavate i peperoni e tagliate la calotta con il picciuolo lasciando almeno 1 cm di distanza dal bordo. Eliminate i semi, salate l'interno e disponeteli in una teglia da forno. Spennellate i lati dei peperoni con un po' di olio. Riempite i peperoni con il ripieno di pane e irrorateli con l'olio rimasto.



Spolverizzate con il pangrattato, ricoprite con la calotta e infornate in forno già caldo a 180°C per 30 minuti. Trascorso il tempo, togliete la calotta e continuate la cottura per ulteriori 10 minuti.

Servite caldi.



SPECIALI

- Cucina Giapponese
- Cucina Messicana
- Cucina Siciliana
- Cucina Thailandese
- Finger Food

RICETTE

- Patate al Forno
- Torta di Mele Soffice
- Riso alla Cantonese
- Scaloppine ai Funghi
- Spaghetti allo Scoglio

PREPARAZIONI DI BASE

- Pasta frolla
- Pan di Spagna
- Crêpes
- Ragù alla Bolognese
- Crema Pasticcera

Canale di HTML.it, periodico telematico reg. tri. Roma n. 309/2008

Pubblicità su Agrodolce

[Polpette](#)

[Coniglio alla Cacciatora](#)

[Besciamella](#)

[Privacy Policy](#)

[Redazione e Contatti](#)

[Collabora con noi](#)

[Note legali e copyright](#)

[Cookie policy](#)

AUTORI

RUBRICHE

GALLERIE
FOTOGRAFICHE

1997 - 2017 Gruppo HTML - P.IVA 05985341006