

Peperoni al ripieno di maiale

Autore : Carolina Barra

Data : 20 Luglio 2019



Ingredienti

4 peperoni di media grandezza

Per il ripieno

300 grammi di carne di maiale macinata

150 grammi di salsiccia

80 grammi di pane raffermo

Due cucchiaini di prezzemolo tritato

1 tuorlo d'uovo

1 uovo intero

50 grammi di parmigiano grattugiato

50 grammi di pecorino grattugiato

Uno spicchio d'aglio

Sale q.b.

Per coprire

2 cucchiaini di pangrattato

2 cucchiaini di parmigiano grattugiato

Olio EVO q.b.

Preparazione

I peperoni ripieni, o *'mbuttunate*, sono una ricetta tipica della tradizione campana, pur con diverse varianti. In effetti, i peperoni si prestano ad abbinarsi a diversi ingredienti con il risultato che è sempre garantito. Questa è una mia versione che si basa sull'uso della carne di maiale.

Per prima cosa mettiamo in ammollo il pane raffermo; in un contenitore a parte uniamo la carne macinata e la salsiccia sbriciolata, poi aggiungiamo il pane dopo averlo adeguatamente strizzato per eliminare l'acqua in eccesso, i formaggi grattugiati, l'uovo intero, il tuorlo d'uovo, il sale e lo spicchio d'aglio, che però potete anche evitare se vi disturba. Impastiamo il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo che lasceremo a riposare in un luogo fresco.

Adesso possiamo lavare i nostri peperoni, di solito li scelgo quadrati, in modo che non si inclinino lasciando fuoriuscire il ripieno durante la cottura.

Li asciugiamo bene e tagliamo via la sommità, a circa tre quarti della lunghezza, come a formare delle scatole con il coperchio. Eliminiamo accuratamente i filamenti bianchi e i semi, e li riempiamo con l'impasto che avevamo preparato in precedenza.

In una padella antiaderente mettiamo due cucchiaini di olio EVO, quando sarà caldo aggiungeremo il pane grattugiato per farlo tostare fino a raggiungere una piacevole coloratura dorata.

In una teglia antiaderente unta di olio sistemiamo i peperoni con il loro ripieno. Facciamo attenzione a sceglierne una in cui siano abbastanza vicini, stretti ma non troppo, proprio per evitare che si possano inclinare.

Copriamo con il parmigiano grattugiato e il pan grattato e mettiamo in forno per circa un'ora a 180 gradi, anche se è buona abitudine cominciare a controllarne la cottura già dopo una cinquantina di minuti, dipende anche dalla grandezza dei peperoni e dal forno.

I cappelli che avevamo tagliati li disponiamo in una teglia coperta con carta forno e li mettiamo a cuocere accanto ai peperoni ripieni.

A cottura ultimata, lasciamo raffreddare tutto per almeno una decina di minuti, poi copriamo i peperoni con i loro "coperchi" e li serviamo ancora caldi.

Sono perfetti se abbinati ad un buon rosso corposo.

Buon appetito!