



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

PEPERONI RIPIENI DI RISO, PROVOLA, OLIVE E POMODORINI

www.dolciagogo.it



Ingredienti per 4 persone:

4 peperoni
150 g di riso Vialone nano
1/2 Cipolla
1 litro di brodo vegetale
200 g di pomodori
200 g di provola affumicata
60 g di olive denocciolate
foglie di basilico q.b.
Olio Extravergine di Oliva Dante
sale

Preparazione:

Cuocete la cipolla tritata in una padella con olio, poi unite il riso, fatelo tostare per 2 minuti e poi aggiungete tanti mestoli di brodo quanti ne servono per portare il riso a cottura. Tagliate i pomodori a pezzettini e fate lo stesso con le olive e la provola e spezzettate le foglie di basilico con le mani. Quando il riso sarà pronto unitevi basilico e pomodori e olive e mescolate bene. Farcite i peperoni con il riso che avete preparato e poi metteteli in una pirofila dove avrete versato un filo di olio e uno di acqua nel fondo della pirofila. Cuocete i peperoni in forno caldo a 180° C per 20 minuti, poi abbassate la fiamma a 150° C e proseguite la cottura per altri 30 minuti.

