



PEPERONI RIPIENI CON SPAGHETTI QUADRATI, RAGÙ E ASIAGO

pentoleepetali.wordpress.com



Ingredienti:

200 g di Spaghetti quadrati
150 g di Asiago fresco
150 g di Asiago Stagionato
4 Peperoni corna di Bue
4 Costine di maiale grigliate e 1 coscia di pollo arrosto
200 ml di Passata di pomodoro
1 Carota
Olio Extravergine d'Oлива Dante
Sale

Preparazione:

Pulire i peperoni rimuovendo il torsolo, le parti bianche interne e i semi, farli scottare due minuti in acqua bollente, scolarli e farli raffreddare. Far bollire dell' acqua, salarla e cuocere gli spaghetti quadrati scolandoli due minuti prima del tempo di cottura. Spolpare le costine e la coscia di pollo, ridurli a pezzettini molto piccoli, lavare, pelare e tagliare la carota a cubetti molto piccoli. In una padella mettere un cucchiaio di olio extravergine d'oliva ed aggiungere la carota, far dorare bene ed unire il trito di carne e la passata di pomodoro, far amalgamare bene il tutto ed aggiustare di sale. Cuocere per pochi minuti. In una ciotola capiente scolare gli spaghetti ed unire il "sugo", aggiungere l'asiago fresco tagliato a pezzettini e 100 g di asiago stagionato grattugiato; mescolare il tutto e farcire i peperoni. Disporre i peperoni farciti in una teglia e grattugiare sopra il restante asiago stagionato, aggiungere un filo di olio ed infornare a 180° per 20/30 min ca fino a quando non saranno ben dorati in superficie.