PEPERONI RIPIENI DI SENSATIONAL MACINATO

INGREDIENTI

3 PORZIONI

40 MIN

1 confezione di Garden Gourmet Sensational Macinato

3 peperoni medi

1 uovo

3 cucchiai di parmigiano

2 fette di pancarrè

30g di formaggio Asiago

q.b. latte

q.b. prezzemolo

q.b. sale e pepe

Prova questi deliziosi peperoni ripieni di Sensational Macinato, perfetti per le tue ricette autunnali.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Preparate le verdure

Lavate e aprite la calotta dei peperoni. Eliminate i semi interni e poi fate sbollentare i peperoni interi in acqua salata per una decina di minuti.

2. Preparate il ripieno di Sensational Macinato

Nel frattempo preparate in una ciotola il ripieno mischiando il Sensational Macinato, il parmigiano e il prezzemolo tritato, l'uovo, il sale e il pepe. Unite anche il pancarrè leggermente ammollato nel latte e con la farcitura riempite i peperoni.

3. Cuocete in forno

Fate cuocere in forno a 180 gradi per 20 minuti.

4. Fate sciogliere il formaggio e gustate!

Sfornate, coprite i peperoni con il formaggio Asiago grattugiato e infornate nuovamente finché non sarà fuso.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT