



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000586**

**Registrata in data 13 Giu 2016 alle ore 13:33**

**da PIETRO ANNUNZIATA**

## Peperone imbottito in agrodolce

I "puparuoli m' buttunati" classico piatto estivo della tradizione meridionale tramandato dalle nostre nonne per il recupero del pane raffermo. Il peperone imbottito da un impasto simile alle polpette anche se fritto in padella o cotto al forno piaceva a tutti. Questo piatto lo ho rivisto in chiave moderna con una piccola contaminazione orientale sia per la cottura che per alleggerire il piatto. Attenzione può creare dipendenza.

Tempo di preparazione: 90 minuti

### Ingredienti per 5 persone

n.5 peperoni

Per il ripieno

300 g pane raffermo

200 g manzo macinato

100 g tra pecorino romano e grana grattugiati

n. 3 filetti di acciughe sott' olio

40 g olive nere snocciolate

10 g di capperi dissalati

30 g foglie di prezzemolo

n. 3 uova intere.

Per la salsa

800 g di peperoni rossi

n. 1 peperoncino

30 g aceto di vino bianco

30 g di zucchero

30 g olio evo

Per la frittura

500 ml di olio di girasole

sale e pepe bianco q.b.

### Preparazione

Laviamo e tagliamo i peperoni a metà adagiandoli su una teglia con il peperoncino, un pizzico di sale, lo zucchero, l'aceto, l' olio EVO e inforniamo a 210° per 25 minuti.

Nel frattempo ammolliamo il pane nell' acqua, lo strizziamo e lo mettiamo in una ciotola dove aggiungiamo la carne, i formaggi, le uova e un trito di prezzemolo, capperi, acciughe e olive, impastiamo il tutto con le mani.

Una volta pronto l' impasto con della pellicola alimentare creiamo dei rotoli che cucineremo in forno a vapore a 80° per 15 minuti e raffreddiamo.

I peperoni una volta cotti li frulliamo aggiustandoli di sale e consistenza, li passiamo al colino e versiamo la salsa ottenuta in un biberon.

Tagliamo i rotoli cotti ogni 3-4 centimetri e togliamo la pellicola.

Mettiamo sul fuoco una pentola con l'olio per friggere e portiamo a 180°.

Frighiamo il ripieno e scoliamo su carta assorbente, saliamo e componiamo i piatti a piacimento con la salsa

**Vino consigliato**

Dubl Rosato, Feudi di san Gregorio, Metodo classico, uve aglianico.