



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001047

Registrata in data 14 Feb 2017 alle ore 11:07

da RAFFAELE PARISI

Peperone ripieno di grano, passatina di fagioli e salsiccia sgranata

Un'idea per un antipasto nata dalle mie origini contadine per una ricetta in cui il grano si sposa alla perfezione ai buonissimi prodotti della terra.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 6 persone

Peperoni n.1
Grano Chirico 200 g
Fagioli 200 g
Salsicce sgranate 200 g
Olio e.v.o q.b.
Sale e pepe q.b.
Albumi 50 g
Parmigiano 70 g

Preparazione

Lavare e aprire il peperone in modo da poterlo farcire.

Mettere a cuocere i fagioli e una volta cotti frullarli e passarli per avere una passatina vellutata.

Per la farcia unire salsiccia, grano, parmigiano e albumi.

Aggiungere una goccia di passatina e aggiustare di sale, pepe e olio.

Farcire i peperoni e passarli in forno a 170 °C per 40 minuti.