

Peperoni ripieni

Ingredienti: (per 6 persone)

400 gr di gamberi sgucciati - 250 gr di riso - 6 peperoni - 3 pomodori prezzemolo - basilico - brodo vegetale - olio extravergine d'oliva - sale pepe.

Procedimento:

togliete ai peperoni la calottina, privateli dei semi salateli e teneteli capovolti a spurgare, tagliate a pezzettini i gamberi e saltateli in padella con un filo d'olio, i pomodori spellati privati dei semi e tritati grossolanamente, aggiungete sale e pepe.

Cuocete il riso nel brodo vegetale, quindi appena cotto, scolatelo e unite la salsa di pomodoro e gamberi, il basilico tritato e mescolate.

Distribuite il tutto all'interno dei peperoni che sistemerete in piedi all'interno di una pirofila. Irrorateli con un filo d'olio, coprite ogni peperone con la sua calottina, inseriteli in forno 200° per circa 45 minuti.

