

PEPERONI FARCITI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 peperoni rossi
- 500 g di zucchine
- 175 g di funghi champignon
- 2 pomodori
- 2 cipolle
- 2 spicchi aglio
- 75 g di olive nere snocciolate
- 40 g di burro
- 2 cucchiaini olio d'oliva
- sale
- pepe

Portate a ebollizione una pentola di acqua salata.

Tagliate una calotta ai peperoni dalla parte del picciolo, privateli dei semi e dei filamenti bianchi e risciacquateli. Immergete i peperoni nell'acqua bollente e lessateli per quattro minuti da quando l'acqua riprende a bollire.

Raffreddateli sotto l'acqua fredda corrente e sgocciolateli.

Nel frattempo pulite le zucchine con un canovaccio umido e tagliatele a dadini.

Mondate gli champignon, lavateli e tritateli.

Sbollentate i pomodori, pelateli, tagliateli in due, eliminate i semi e tagliateli a pezzettini.

Mondate l'aglio e le cipolle e tritateli fini, insieme alle olive.

Scaldare un cucchiaio di olio in una padella, aggiungete il burro e rosolatevi le zucchine, l'aglio e la cipolla per qualche secondo.

Salate e pepate, mescolate e coprite.

Lasciate cuocere per dieci minuti a fuoco dolce, mescolando ogni tanto, finché le verdure diventano tenere.

Aggiungete gli champignon, i pomodori e le olive, mescolate e lasciate cuocere ancora per cinque minuti, mescolando ogni tanto.

Assaggiate, salate e pepate eventualmente, togliete dal fuoco.

Scaldare il forno a 170 gradi (termostato 5).

Oliate una pirofila profonda, tagliate una piccola calotta alla base dei peperoni per renderli stabili.

Farciteli con le verdure e disponeteli in piedi, fianco a fianco, nella pirofila.

Copriteli con un foglio di carta pergamena e infornateli.

Lasciateli cuocere per quarantacinque minuti e serviteli nella pirofila di cottura.

Se servite questi peperoni farciti freddi, togliete il sugo di cottura dalla pirofila al momento di portarli in tavola.