

PEPERONI FARCITI AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 peperoni piuttosto grandi
- 225 g di funghi coltivati
- 50 g di mozzarella
- 1 uovo
- 1 cipolla
- 100 g di pinoli e nocciole tritati
- 100 g di pomodori pelati
- 1 cucchiaio erbe aromatiche secche
- 2 cucchiai olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate accuratamente i peperoni, tagliate la calotta superiore e, aiutandovi di un coltellino, privateli delle nervature bianche e dei semi prestando attenzione a non intaccare la polpa.

Sbollentateli per 5 minuti in acqua salata, quindi scolateli e fateli sgocciolare bene e asciugateli esternamente con un foglio di carta assorbente.

Ungete la pirofila e disponete i peperoni in piedi ben accostati.

In padella fate scaldare l'olio e aggiungete la cipolla mondata e finemente tritata, appena accenna a prendere colore, unite anche i funghi, mescolate e lasciate stufare per cinque minuti.

A questo punto aggiungete anche la frutta secca tritata, le erbe aromatiche e i pomodori grossolanamente sminuzzati, regolate con il sale e il pepe e lasciate insaporire per qualche minuto.

Trasferite il composto in una pirofila e lasciate intiepidire; quindi unite l'uovo leggermente sbattuto e amalgamate il composto con cura.

Riempite ogni peperone con qualche cucchiata di farcia, tagliate la mozzarella in quattro fette appoggiate sui peperoni. Passate la pirofila in forno già caldo (180!) per 25-30 minuti, quindi sfornate e servite subito ben caldo nel recipiente di cottura.