

PEPERONI RIPIENI

Ingredienti:

- 6 peperoni,
- 1/2 cipolla,
- 350 gr di manzo tritato,
- riso,
- sale,
- pepe,
- 150 gr di formaggio a dadini,
- margarina,
- pane grattugiato.

Prendete i peperoni, lavateli, togliete la parte superiore e i semi e fateli cuocere per 5 minuti in acqua bollente salata. A parte fate imbiondire in poca margarina la cipolla affettata finemente e aggiungete la tritata.

Lasciate rosolare per una decina di minuti.

Togliete dal fuoco e aggiungete il riso, il sale, il pepe e il formaggio tagliato a dadini.

Riempite i peperoni e metteteli in una teglia unta con margarina.

Spolverizzate con pane grattugiato misto ad altro formaggio grattugiato e infornate a fuoco medio per 40 minuti circa.