

Peperoni ripieni con tonno e mozzarella

Data: 7 febbraio 2013 | Autore: Maria Cristina Rotundo



Un secondo speciale, per gusto e presentazione, sono questi peperoni ripieni. Potrete servirli tiepidi ma anche come piatto freddo, a vostro piacimento!

INGREDIENTI:

- 4 peperoni
- 300 gr di tonno in olio d'oliva
- 4 fette di pan carré
- Latte qb
- 200 gr di mozzarella
- 2 uova
- 70 gr di grana grattugiato
- Olio, sale, pepe, basilico qb

PROCEDIMENTO:

1. Lavate e asciugate i peperoni. Eliminate un lato degli stessi, ricavandone una falda che taglierete a pezzettini. Togliete dall'interno dei peperoni i semi e i filamenti bianchi.
2. Fate ammolare le fette di pan carré nel latte per almeno 5 minuti. Strizzate il pane e frullatelo nel mixer con il tonno. Unite la risultante ai pezzettini di peperone, le uova sbattute, la mozzarella a dadini (che avrete fatto sgocciolare precedentemente), basilico, sale e pepe.
3. Riempite con questo composto l'interno dei peperoni. Trasferite i peperoni su una pirofila rivestita con carta da forno, irrorateli di olio e spolverizzate la superficie con del grana grattugiato.

4. Cuocete in forno a 180° per 45 minuti.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/peperoni-ripieni-con-tonno-e-mozzarella/45306>

