



FRIGGITELLI RELLENOS (PIMIENTOS VERDES)

Categoría: Inicio **Tempo di preparazione:** 50 minutos **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4 porciones

- 250 g de friggiteLLi pimiento verde
- 1 vaso de vino moscatel
- 20 g de pecorino rallado
- cilantro picado q.s.
- menta q.s.
- sal q.s.
- pimienta negra q.s.
- 1 huevo
- 4 tomates secos
- 50 g de requesón
- 2 tomates para ensalada maduros
- vino blanco q.s.
- 30 g de pan rallado
- Aceite de oliva virgen extra q.s.

¡Estos pequeños y deliciosos pimientos, algo retorcids en su forma, con gusto a guindilla pero sin ser picante. Cocinarlos con tomate es un metodo tradicional pero el que les proponemos es un modo distinto de probarlos: rellenos con una mezcla de ricotta a las hierbas y presentados sobre una salsa de tomate.

Dificultad: **media**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **50 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Escaldar los friggiteli en agua con sal (1 cucharadita) aromatizada con moscatel.

Retire el tallo y semillas de los pimientos y rellénelos con una mezcla que se formará de la siguiente manera: queso de pecorino, cilantro picado, menta picada, sal, pimienta negra, 1 huevo, 4 tomates secos previamente rehidratados en agua escurridos y en trocitos, más la ricotta y el pan rallado.

Colóquelos en una bandeja para hornear y cocine a 150 °C durante 4 minutos. Reservar



Ponga los tomates en agua hirviendo durante 30 segundos, pélelos y córtelos eliminando las semillas.

Salteelos en aceite, vino blanco y sal, páselos por la batidora hasta conseguir la consistencia de una salsa.

Luego colóque la salsa a espejo en la fuente de servir y coloque los pimientos previamente sacados del horno encima. Buen apetito.

Consejo: si le sobrase algo del relleno, ¡no se preocupe! ¡Puede hacer deliciosas albóndigas para servir como un delicioso entrante! ¡Disfruten!