



POIVRONS FRIGGITELLI FARCIS

Categoria: Apéritif **Tempo di preparazione:** 50 minutes **Difficoltà:** medio

Ingredienti per 4

- 250 g de poivrons friggiteilli
- 1 verre de muscat
- 20 g de fromage pécorino râpé
- coriandre hachée au goût
- menthe au goût
- saler au goût
- poivre noir au goût
- 1 oeuf
- 4 tomates séchées
- 50 g de fromage ricotta
- 2 tomates de salade mûres
- 30 g de chapelure
- Huile d'olive extra vierge au goût

Petits et délicieux poivrons verts, un peu tordus, au goût de piment mais pas épicés. Les cuisiner avec des tomates est une méthode traditionnelle mais ce que nous proposons, c'est une autre façon de les déguster : farcis d'un mélange de ricotta aux herbes et posés sur un peu de sauce tomate.

Difficulté : **moyen**

Coût : **moyen**

Temps de préparation : **50 minutes**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Blanchissez les poivrons friggiteilli pendant 3 minutes dans de l'eau salée aromatisée avec un verre de muscat.

Retirez la tige et les graines des piments et remplissez-les d'un mélange composé de fromage pecorino, coriandre hachée, menthe hachée, sel, poivre noir, œuf, 4 tomates séchées préalablement revigorées dans l'eau et coupées et égouttées en morceaux, la ricotta et la chapelure . Disposez-les sur une plaque allant au four et faites cuire à 150° pendant 4 minutes. Sortez du four et réservez le temps de préparer la sauce.

Mettez les tomates dans l'eau bouillante pendant 30 secondes, épluchez-les et coupez-les en prenant soin de retirer les graines. Faites-les revenir dans de l'huile d'olive extra vierge avec une pincée de sel. Mixez-les jusqu'à obtenir la consistance d'une sauce.

Mettez la sauce tomate dans le plat de service et y déposez les poivrons préalablement cuits.

Conseil du chef : s'il vous reste de la garniture vous pouvez faire de délicieuses boulettes frites et servir un délicieux apéritif ! Bon appétit !

