



## FRIGGITELLI RIPIENI

**Categoria:** Antipasti **Tempo di preparazione:** 50 Minuti **Difficoltà:** medio 

### Ingredienti per 4 porzioni

- 250 g di friggiteLLi
- 1 bicchiere di vino moscato
- 20 g di pecorino grattugiato
- Coriandolo tritato q.b.
- Menta q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.
- 1 uovo
- 4 pomodori secchi
- 50 g di ricotta
- 2 pomodori da insalata maturi
- 30 g [pane grattugiato](#)
- [Olio extra vergine di oliva](#) q.b.

*Piccoli e deliziosi peperoncini verdi, un po' contorti, con il gusto del peperoncino ma non piccanti. Cucinarli con il pomodoro è un metodo tradizionale ma quello che vi proponiamo è un modo diverso per gustarli: farciti con un composto di ricotta alle erbe e poggiati su un po' di salsa di pomodoro.*

Difficoltà: **media**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **50 minuti**

Porzioni: **4**

### Preparazione

Sbollentate i friggiteLLi per 3 minuti in acqua salata aromatizzata con il bicchiere di moscato.

Eliminate dai peperoncini il picciolo e i semi e riempiteli con un composto costituito da formaggio pecorino, coriandolo tritato, menta tritata, sale, pepe nero, l'uovo, i 4 pomodori secchi precedentemente rinvigoriti in acqua e tagliati e scolati in pezzi, la ricotta e il pane grattugiato. Disponeteli su una placca da forno e cuoceteli a 150° per 4 minuti. Toglieteli dal forno e metteteli da parte mentre preparate la salsa.



Mettete i pomodori in acqua bollente per 30 secondi, spellateli e tagliateli, avendo cura di eliminare i semi. Saltateli in olio evo con un pizzico di sale. Frullateli fino ad ottenere la consistenza di una salsa.

Mettete la salsa di pomodoro a specchio nel piatto da portata ed adagiatevi sopra i peperoni precedentemente sfornati.

**Consiglio dello chef:** Se dovesse avanzarvi un po' di ripieno, niente paura! Potrete realizzare delle sfiziosissime polpette fritte da servire come antipastino sfizioso! Enjoy!