

Peperoni “Corno”al forno ripieni di feta

Saluti dalla Grecia!



Ingredienti:

- 4 rote peperoni “corno” rossi
- 400 g di formaggio di pecora
- 2 cucchiari di pesto
- 12 pomodori cocktail
- 4 calogni
- olio extravergine d'oliva
- sale
- Pepe dal macinino

Preparazione:

1. Dimezzare i pomodori da cocktail e affettare finemente gli scalogni. Versare un po' d'olio d'oliva nella pirofila e distribuirvi sopra i pomodori e gli scalogni.
2. Condire le verdure con sale e pepe.
3. Tagliare la parte superiore del peperone corno e sciacquare con acqua.
4. Tagliare il formaggio feta in piccoli cubetti e premerli con cura nell'apertura del peperone. Disporre i peperoni ripieni sulle verdure, spalmare con il pesto e condire con sale e pepe.
5. Cuocere i peperoni ripieni per circa 30 minuti in forno a 160°C. Formare delle palline con l'impasto e disporle sulla carta da forno.
6. Cuocere i peperoni ripieni per circa 30 minuti in forno a 160°C.

Suggerimento:

Aggiungere nella teglia altri 2 spicchi d'aglio per insaporire.