

Peperoni ripieni con funghi e riso

Ultimo aggiornamento Mercoledì 07 Aprile 2010 16:50

Ingredienti per 4 persone:

4 peperoni medi

grammi 200 di riso

grammi 100 di funghi freschi (porcini o coltivati)

burro

olio di oliva

1 pomodoro

1 cipolla

grammi 100 di salsiccia

prezzemolo, basilico, timo

brodo

grana grattugiato

Pulire e tagliare i funghi a fettine e farli cuocere con poco olio, sale e pepe per 10 minuti.

Rosolare la cipolla tritata in un altro tegame, nell'olio e, quando ha preso un po' di colore, unirvi la salsiccia sbriciolata e il pomodoro; lasciare insaporire, metterci il riso, un po' di brodo e poco sale e cuocere per un quarto d'ora.

Lasciare raffreddare un po' il risotto e versarlo in una terrina, insieme ai funghi, molto grana grattugiato, il timo, il prezzemolo e il basilico tritati. Mescolare aggiungendo il sale e pepe, se necessario e riempire i peperoni, nel frattempo fatti bollire per 5 minuti.

Collocare i peperoni in una teglia imburrata, mettere sopra ognuno fiocchetti di burro e passare per mezz'ora circa in forno moderato.

Tempo di preparazione: 1 ora