



Peperoni ripieni di pasta



Ingredienti (per 4 persone)

- 1 peperone rosso e 1 giallo
- 100 g di pasta corta lessata
- 4 Filetti di acciughe in olio di oliva Rizzoli**
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 spicchi d'aglio piccoli
- 125 g di mozzarella
- 120 g di passata di pomodoro
- Sale
- 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
- 4 Filetti di acciughe in olio per guarnire**

Preparazione

Dividete a metà i peperoni e svuotateli. Passateli in forno caldissimo, avvolti con carta alluminio per 15 minuti. A parte, in una padella con 4 cucchiaini d'olio rosolate la pasta con l'aglio schiacciato, 4 filetti di acciughe in olio, la passata di pomodoro e il prezzemolo. Salate leggermente. Distribuite la pasta nei peperoni e ricopritela con i cubetti di mozzarella. Ponete i peperoni in forno a 170° per 20 minuti. Serviteli guarnendo con i Filetti di acciughe in olio rimasti.

Tempo di esecuzione

25 minuti



VALORI NUTRIZIONALI A PORZIONE

Calorie	277 Kcal/1157 Kj
Proteine	1,50 g
Carboidrati	3,50 g
Grassi	2,25 g

