

## Ricetta: **Friggitelli ripieni**

Author: WWW.MISYA.INFO

I friggittelli sono dei piccoli peperoni verdi di forma allungata, possono essere preparati fritti quando li trovate molto piccolini (qui trovate la ricetta per preparare peperoncini verdi fritti) oppure farli ripieni se trovate la qualità un pò più grande. I friggittelli ripieni si prestano a più imbottiture, le più famose sono quelle al tonno oppure ripieni di carne macinata come in questo caso, questi sono i friggittelli ripieni che ho preparato ieri sera per cena, ho dovuto fare un sacrificio ad accendere il forno, ma ne è valsa decisamente la pena perchè sono stati letteralmente divorati ;) Volevo scusarmi con voi per non riuscire più a rispondere per tempo ai vostri messaggi, ma come ben capite è un momento un pò particolare e riesco a stento a ritagliarmi un pò di tempo per stare al pc e postare nuove ricette, ma comunque siete sempre nei miei pensieri così come leggo dai vostri messaggi, che io sono nei vostri :\*

Ingredienti per 4 persone:

16 friggittelli  
200 gr di carne macinata  
100 gr di provola  
1 fetta di pane  
20 gr di parmigiano  
1 uovo  
250 ml di passata di pomodoro  
sale  
pepe  
olio

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di cottura: 40 min

Tempo totale: 1 ora

Procedimento per preparare i friggittelli ripieni

Lavare per bene i friggittelli, asciugarli, tagliare la parte superiore col picciolo ed estrarre i semi con l'aiuto di un coltello.

Man mano che pulite i friggittelli, metteteli da parte conservando il picciolo corrispondente.

Preparare il ripieno mescolando in una ciotola la carne macinata insieme alla provola tagliata a dadini, la mollica di pane, il parmigiano, l'uovo, sale e pepe

Mescolare e aggiungere i pomodorini tagliati a dadini

Riempire i friggittelli con il ripieno ottenuto con l'aiuto di un cucchiaino.

Disporre tutti i friggittelli ripieni coperti con il loro picciolo, su una teglia cosparsa di passata di pomodoro.

Ricoprire i friggittelli ripieni con passata di pomodoro, un filo d'olio, salare e infornare in forno caldo a 180° e cuocete per 30 minuti

