

Peperoni Topepo ripieni di carne con patate e zucchine

I **peperoni Topepo ripieni di carne con patate e zucchine** sono un secondo piatto completo che comprende i peperoni ripieni, polpettine, zucchine e patate. Cuoce tutto nel forno, in una mezz'ora, e la preparazione è ottima sia appena preparata, sia a temperatura ambiente.

I **peperoni Topepo** sono una varietà di peperoni tipici del sud Italia, di piccola dimensione. Sono dolci, particolarmente carnosì e molto adatti ad essere farciti. Se non li trovate potete utilizzare peperoni dolci non troppo grandi.

Per il ripieno io ho scelto metà manzo e metà maiale, ma potete variare a seconda del vostro gusto personale. Se non sono disponibili zucchine di piccola dimensione invece di tagliarle a metà affettatele nello spessore di un centimetro circa.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **515Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

Per la preparazione dei peperoni

- 8 peperoni Topepo
- Sale
- 8 rametti di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 200 g di macinato di carne di manzo
- 200 g di macinato di carne di maiale
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Pepe nero macinato al momento
- 2 uova di gallina
- 60 g di scamorza
- Olio extravergine di oliva

Per completare la preparazione

- 200 g di zucchine di piccola dimensione
- Sale
- 40 g di pane grattugiato
- Olio extravergine di oliva
- 400 g di patate
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di rosmarino

PREPARAZIONE

- Lavare i peperoni sotto acqua fresca corrente.
- Tagliare le calotte pochi centimetri sotto il picciolo di ogni peperone, quindi pulirne l'interno eliminando semi e filamenti utilizzando uno scavino, oppure un cucchiaino.
- Salare l'interno di ogni peperone.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie, asciugarle e tritarle finemente con l'aglio spellato. Io utilizzo la mezzaluna su un tagliere.
- Mettere in una ciotola la carne macinata, il Parmigiano, un generoso pizzico di sale, una macinata di pepe, le uova e metà trito di aglio e prezzemolo. Mescolare bene per amalgamare gli ingredienti.
- Ridurre la scamorza a cubetti.
- Farcire ogni peperone mettendo un po' di ripieno, un cubetto di scamorza, quindi coprire con altro ripieno fino a riempire il peperone, senza eccedere.
- Con il ripieno avanzato realizzare delle polpettine, grandi come una noce.
- Ungere una teglia, quindi disporre i peperoni e le polpettine.



- Ungere con poco olio le calotte dei peperoni e cospargerle con un pizzico di sale.
- Lavare le zucchine, eliminare le estremità, quindi tagliarle a metà. Disporle nella teglia inframezzate ai peperoni, quindi salarle. Mettere in una ciotola il pangrattato, quindi unire il restante trito di aglio e prezzemolo e mescolare. Utilizzarlo quindi per cospargere le zucchine. Unire un filo d'olio.
- Pelare le patate, lavarle, quindi tagliarle a tocchetti. Metterli in una ciotola e condirli con un filo d'olio, un pizzico di sale, l'aglio spellato, le foglie di rosmarino ben lavate e asciugate.
- Disporre anche le patate nella teglia.
- Infornare nel forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti.
- Servire caldo o tiepido.

STAGIONE

Luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.