

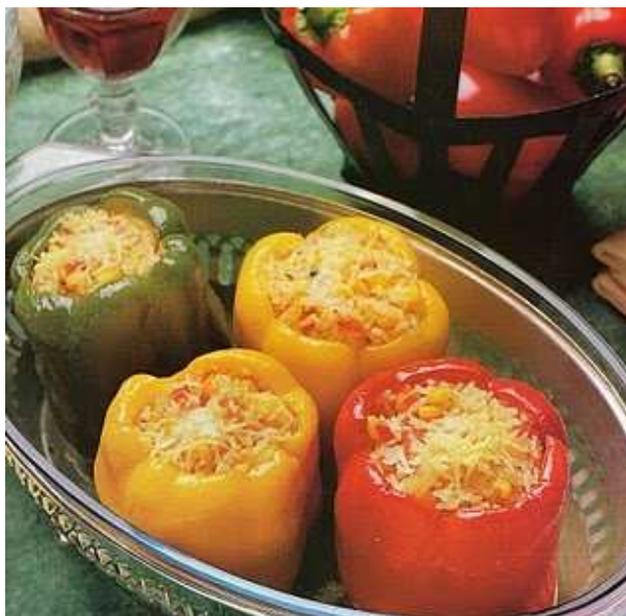


GASTRONOMIA DELLA COLOMBIA

PEPERONI RIPIENI (per 4 persone)

Ingredienti :

4 peperoni
2 etti di pancetta a pezzettini
3 etti di carne tritata
1 tazza di riso da insalata
2 uova sode
spezie a piacere



Preparazione :

Preparare il ripieno (formato dalla pancetta, dalla carne tritata, dal riso e dalle uova sode con le spezie) come se fosse un risotto facendo soffriggere tutti gli ingredienti insieme.
Aprire i peperoni dalla parte del picciolo, pulirli e inserire il ripieno. Cuocerli in una pentola con un po' di brodo oppure infornare a 180 gradi per quaranta minuti.