Peperoni alla calabrese

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	9 Min.
Porzioni	8
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Preparazione

2 peperone, rosso

(Pre)riscaldare la camera di cottura al grado 5 con Grill

Lavare il peperone, dividerlo in quattro parti e privarlo dei semi. Eliminare il gambo e i filamenti bianchi.

Disporre le falde di peperone su una griglia. Inserire la griglia nella camera di cottura preriscaldata sull'appoggio più alto. Posizionare la teglia rivestita con carta da forno sull'appoggio sottostante. Grigliare.

Infornare l'alimento

Grill grado 5 per 9 Min.

Grigliare il peperone finché non si formano delle bolle sulla pelle e non diventa più scuro. Togliere il peperone dalla camera di cottura e privarlo della pelle.

50 g di feta

50 g di formaggio fresco

1½ CM di panna semigrassa

pepe, macinato grosso

Per il ripieno schiacciare la feta con una forchetta, incorporarvi il formaggio fresco e la panna semigrassa, quindi condire con pepe.

Distribuire il composto a base di feta in modo uniforme sulle falde di peperoni, quindi arrotolarle.

Consigli

Per questa ricetta al posto dei peperoni si possono usare anche delle zucchine. In tal caso privare le zucchine del gambo e della corolla, tagliarle a fettine spesse circa 2,5 cm, svuotarle un po', grigliarle, riempirle con il composto a base di feta e guarnire con peperoni a dadini.

Accessori

Griglia

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019