

Peperoni ripieni di riso



Ingredienti:

3 peperoni

300 g riso

2 pomodori grandi

2 tuorli

50 g pecorino romano

sale, pepe, prezzemolo

Mettete nella pentola il riso, il sale e 550 ml acqua fredda.



Coprite con magic Cooker e mettete sul fornello a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per il tempo di cottura del riso. Spegnete il fuoco 1 minuto prima della scadenza del tempo e lasciate coperto 1 minuto a fiamma spenta. Il riso deve essere al dente. Aggiungete 2 cucchiaini di olio di oliva.



Mescolate bene e lasciate raffreddare. Una volta freddo unite nel insalatiera il riso, il pecorino grattugiato, i pomodori senza semi a pezzettini piccoli, il prezzemolo tritato, i tuorli, sale e pepe.



Amalgamate bene il tutto. Distribuite il ripieno nei peperoni lavati e svuotati. Mettete 1 cucchiaino d'olio di oliva nella pentola in terracotta e poggiate i peperoni

ripieni.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma massima per 10 minuti poi fiamma bassa per 40 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 20 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.