



PIÙ DIVERTIMENTO IN ACQUA CON SICUREZZA

PEPERONI RIPIENI DI FORMAGGIO DI PECORA

Porzioni: 4

Preparazione: 15 min. | Tempo di cottura: 15 min.



Ingredienti

- 2 peperoni rossi
- 2 pomodori
- 1 mazzetto di cipollotti
- 100g di formaggio di pecora
- Erbe aromatiche fresche a piacere
- Sale e pepe
- Peperoncino in polvere

Preparazione

Lavare i peperoni, tagliarli a metà ed eliminare il torsolo.

Tagliare a piccoli pezzetti i pomodori, i cipollotti e il pecorino e tritare le erbe aromatiche fresche come ad esempio origano, timo o rosmarino. In seguito mischiare il tutto, salare e condire con pepe e peperoncino in polvere. Farcire i peperoni.

Collocare i peperoni ripieni possibilmente al bordo del grill, affinché non si brucino nella parte inferiore. Grigliare per circa 15 minuti.

Possono essere serviti con cuscus o insalate estive.