Peperoni ripieni di quinoa



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Acqua: 200 gr
- Cipolla fresca: 1
- Peperoni: 3
- Quinoa: 100 gr

Preparazione

Sciacquate la quinoa sotto l'acqua con un colino a maglie fini e mettetela poi in un pentolino inieme ai 200 g di acqua.
Salate ed accendete il fuoco. Quando l'acqua bollirà, coprite con un coperchio e cuocete a fiamma bassa per circa 12 minuti (controllate comunque sempre le indicazioni di cottura sulla confezione).

Nel frattempo tritate finemente la cipolla e appassitela con qualche cucchiaio di acqua in un pentolino.
Aggiungete la **passata classica Pomì** e cuocete per una decina di minuti, aggiungendo a fine cottura qualche foglia di basilico che lascerete in infusione.

Tagliate in 3 i peperoni, eliminate i filamenti e i semini interni e cuoceteli sulla piastra, rigirandoli più volte.
Quando si saranno ammorbiditi adagiateli su una teglia ricoperta di carta da forno.
Quando la quinoa sarà cotta e un po' intiepidita, conditela con il sugo di pomodoro e cipolla (da cui avrete eliminato le foglie di basilico).
Con un cucchiaio riempite i peperoni del ripieno di quinoa al sugo di pomodoro.

A questo punto potrete aggiungere anche qualche dadino di mozzarella, per chi desidera che la ricetta sia più nutriente e golosa, altrimenti potete lasciarli più leggeri ma ugualmente saporiti, così come ho fatto io.
Cuocete in forno caldo ventilato a 200° per circa 20 minuti.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr

