Pomì
O Così. O Pomì.

Peperoni ripieni di riso al gorgonzola

Tempo di preparazione: 10 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Brodo vegetale: mezzo litro
- Gorgonzola: 100 gr
- Olio extra vergine di oliva: un cucchiaio
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Peperoni: 2
- Riso per risotti: 250 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

I **peperoni ripieni di riso al gorgonzola** sono davvero deliziosi!
Peperoni e gorgonzola è un abbinamento che adoro e insieme al riso danno vita ad un piatto buonissimo, completo, gustoso e nutriente! I peperoni ripieni di riso al gorgonzola vanno a ruba, sono cremosi e saporiti, ottimi anche freddi :D

I peperoni ripieni di riso al gorgonzola sono molto semplici e veloci da preparare:

1. come prima cosa versate l'olio extra vergine all'interno di una padella, aggiungete il riso e fatelo tostare per qualche secondo.
2. Versate il brodo vegetale, la ***Passata Classica Pomì*** e portate il riso a cottura.
3. Nel frattempo sciacquate i peperoni, tagliateli a metà e conditeli con un filo di olio e con un pizzico di sale.
4. Non appena il riso sarà cotto (lasciatelo al dente) conditelo con il parmigiano grattugiato e con il gorgonzola, potete utilizzare quello dolce o quello piccante, scegliete in base ai vostri gusti.
5. Farcite i peperoni con il riso ed infornateli in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 25-30 minuti.

I peperoni ripieni di riso al gorgonzola sono pronti, sono troppo buoni, cremosi e ottimi anche freddi!

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr