

Peperoni ripieni di riso al gorgonzola



Tempo di preparazione: 10 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 peperoni ripieni)

- Passata Classica 500g 200 gr
- **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.

Per questa ricetta abbiamo usato:



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 di Pomodoro 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!

- *Elena Laudicina*