

Sformatini di peperoni cornini



Ci prepariamo a cambiare stagione, ma ancora la pioggia e la nebbia si fanno vedere poco e si alternano a giornate soleggiate e calde. Utilizziamo quindi gli ultimi peperoni cornini per preparare degli sformatini di peperoni e formaggi, ottimi come antipasto o come contorno.

Ingredienti per 2 sformatini

1 peperone (cornino) verde
1 peperone (cornino) giallo
1 uovo
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
3 cucchiaini di pangrattato
2 fette di formaggio (non troppo stagionato)
olio evo
sale e pepe
1 noce di burro

Lavate i peperoni cornini, privateli dei semi e dei filamenti e tagliateli a dadini. Mettete i peperoni a cuocere in padella con un filo d'olio evo, a fuoco medio per circa 15 minuti. Quando i peperoni saranno morbidi, toglieteli dal fuoco e passateli al mixer fino ad ottenere quasi una purea. Versate la purea di

peperoni in una ciotola, aggiungete un uovo e mescolate per amalgamare bene il composto. Aggiungete due cucchiai pieni di parmigiano grattugiato e mescolate. Tagliate a dadini molto piccoli il formaggio: io ho usato una caciotta di mucca, ma potete scegliere il formaggio che preferite, purché non sia troppo stagionato. Aggiustate di sale e pepe e mescolate bene. In ultimo, aggiungete due cucchiai pieni di pangrattato e mescolate fino ad ottenere un composto abbastanza denso.



Imburrate due pirottini e cospargeteli, sul fondo e sulle pareti, con il restante cucchiaio di pangrattato. Versate il composto all'interno dei pirottini.



Infornate a circa 175°C a forno ventilato per circa 20 minuti.

Togliete gli sformatini di peperoni quando sono dorati in superficie, lasciateli raffreddare per qualche minuto prima di toglierli dagli stampi. E buon appetito!

