

PEPERONI RIPIENI



Chef: Gianluca Galliera

Gluten Free

Method

Lavare i peperoni e tagliarli nella parte superiore in modo tale da ottenere una specie di cappello. Privarli dei semi e dei filamenti interni. Preparare il ripieno con tutti gli ingredienti e riempire i peperoni. Ricoprirli con il loro cappello e disporli su un piatto.

Menù Ingredients

200 g. Crema di peperoni rossi - KN0K
200 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K
50 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91
80 g. Fiocchi - PC0
q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingredients

4 peperoni rossi e gialli
1000 g. macinato misto fine
100 uovo pastorizzato brick
50 g. parmigiano reggiano