

## PIMIENTOS RELLENOS



**Chef:** Gianluca Galliera

**Sin gluten**

### Preparación

Lavar los pimientos y cortarles la parte superior para obtener una especie de sombrero. Quitar las semillas y los filamentos internos. Preparar el relleno con todos los ingredientes y rellenar los pimientos. Cubrirlos con su sombrero y colocarlos en un plato.

### Ingredientes Menù

100 g Crema di peperoni rossi (Crema de pimientos rojos) - KNOK  
25 g Fiokki - PC0  
420 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Sofrito preparado a base de verduras frescas) - B10K  
50 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema de queso scamorza ahumado) - E91  
Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

### Ingredientes

4 pimientos rojos y amarillos  
300 g carne picada de cerdo  
1 huevo  
50 g Parmesano Reggiano  
50 g pan rallado  
1 diente de ajo