

PEPERONI RIPIENI



Chef: Gianluca Galliera

Sans gluten

Préparation

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.

Ingrédients Menù

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

Ingrédients

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