



Peperoni quadrati d'Asti ripieni di insalatissime orzo, farro e tonno

Tempo: 35 min

Difficolta': 1

Prodotto: Insalatissime Rio Mare Orzo, Farro e Tonno

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di Insalatissime Rio Mare Orzo, Farro e Tonno da 160 g
- 4 peperoni quadrati d'Asti, 2 rossi e 2 gialli
- 1 mazzetto di menta
- 1 spicchio d'aglio
- acetobianco
- zucchero
- olio extravergine d'oliva
- sale- pepe

Procedimento:

Taglia le calotte dei peperoni, in modo da ottenere 4 coppette, ed elimina i filamenti bianchi e i semi. Taglia l'aglio a metà e strofina l'interno dei peperoni, poi spennellali d'olio dentro e fuori e condiscili con sale e pepe. Condisci allo stesso modo anche le calotte. Allinea i peperoni e le calotte in una pirofila, rivestita di carta da forno, e cuoci a 200° per circa 20-25 minuti: i peperoni devono ammorbidirsi ma conservare la forma. Sfnali e lasciali intiepidire. Trita finemente una decina di foglie di menta e mettile in una ciotolina con un pizzico di sale. Scalda 3 cucchiaini di aceto in un pentolino con un cucchiaino di zucchero, finché è sciolto. Versa l'aceto caldo sulla menta, mescola e completa la salsina con un filo d'olio. Disponi i peperoni nei piatti, dividi al loro interno le Insalatissime Rio Mare Orzo, Farro e Tonno e irrorala con la salsina di menta. Chiudili parzialmente con le calotte, guarnisci con menta fresca e servi.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I peperoni quadrati d'Asti: Rossi e gialli, sodi e particolarmente polposi, questi peperoni sono una prelibatezza dell'astigiano, molto usati nella cucina locale e apprezzati in tutta Italia. Di sapore dolce o solo lievemente piccante, sono facili da abbinare con altri ingredienti e aromi, come la menta della nostra ricetta. Le dimensioni e la forma regolare li rendono perfetti da farcire anche perché tengono bene la cottura, senza afflosciarsi durante il passaggio filtrante in forno.