

Come fare i peperoni imbottiti alla Palermitana, ricetta sfiziosa

Autore: Redazione

Data: 20 Aprile 2020



La ricetta dei **peperoni imbottiti alla palermitana** sono un eccellente suggerimento per chiunque voglia dare una marcia in più a un secondo piatto di [verdure](#). Il [condimento](#) esalta il sapore della verdura, aggiungendo al gusto dei peperoni quello di ingredienti come primo sale, salame e **pecorino**.

Perfetti anche come [contorno](#), possono diventare benissimo un piatto unico, a seconda delle preferenze dei commensali. Vediamo insieme come cucinarli: il tempo di preparazione è di 20 minuti, quello di cottura di 50 minuti.

Come fare i peperoni imbottiti

Ingredienti

- 4 peperoni
- 100 g di pangrattato
- 100 g di formaggio primo sale
- 5 dl di passata di pomodoro
- 1 cipolla
- 1 ciuffo di basilico
- 100 g di salame a dadini
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 cucchiaio di pinoli
- 1 cucchiaio di uvetta
- 3 cucchiaini di pecorino (o caciocavallo) grattugiato
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Procedimento

1. Affettate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con 4 cucchiaini d'olio.
2. Versate la passata, salate, pepate e cuocete per una decina di minuti.
3. Lavate con cura i peperoni e asciugateli. Tagliate la calotta superiore e mettetela da parte. Privateli dei semi e dei filamenti e cospargete l'interno con poco sale.
4. Tostate il pangrattato in padella con 2 cucchiaini d'olio.
5. Fate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida.
6. Fate intiepidire il pangrattato e aggiungete il pecorino grattugiato, il salame, il primo sale a dadini, i pinoli, l'uvetta e un trito di aglio e prezzemolo.
7. Condite il composto con una presa di sale e una spolverata di pepe, quindi farcite i peperoni.
8. Copriteli con le calotte e rosolateli in padella con mezzo bicchiere d'olio.
9. Sgocciolateli e disponeteli in piedi nel tegame con la salsa a bollore. Coprite e proseguite la cottura per circa 40 minuti.
10. Servite caldi o a temperatura ambiente.

Buon appetito con i peperoni ripieni alla palermitana!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/peperoni-imbottiti-alla-palermmitana-ricetta/>

Generato il 21/04/2025