

Peperoni ripieni di riso, ricetta golosa che piace a tutti

Autore: Redazione

Data: 01 Dicembre 2021



- **Peperoni Ripieni di Riso**, ricetta strepitosa.
- Questi **Peperoni Ripieni** da fare al forno sono un **primo piatto goloso** e facile da fare.
- Ingredienti e procedimento per fare i peperoni ripieni.

Le [verdure ripiene](#) hanno sempre un irresistibile fascino. Sono un grande classico della **cucina italiana e siciliana** – questo è vero – ma non passano mai di moda. Prendete, ad esempio, i **Peperoni Ripieni di Riso**, proprio la ricetta di cui vi parliamo oggi. Basta pronunciarne il nome, per avere fame.

I **peperoni in cucina** sono molto **versatili**. Facili da preparare, possono essere un [contorno](#), un secondo o, come in questo caso, un primo piatto o **piatto unico**. I peperoni ripieni al forno possono essere preparati in anticipo e hanno il pregio di offrirsi a tantissime interpretazioni.

Vegetariani o meno, alla **siciliana**, con **pomodoro o senza**: a voi la scelta. Noi abbiamo deciso di seguire il nostro gusto, con una preparazione che include **pomodoro**, **mozzarella** e anche **prosciutto**. Partendo da questa ricetta, potete liberamente sperimentare e farvi trascinare dalla **creatività**.

Per fare i peperoni ripieni di riso non servono particolari accorgimenti. Il tempo stesso di preparazione è molto rapido. Bisognerà solo seguire i diversi passaggi e il gioco è fatto. Se li preparate in anticipo, vi basterà **scaldarli** (ma c'è chi giura siano buonissimi a temperatura ambiente!). Anche sulla scelta del **riso**, avete ampio margine di iniziativa. Che siano peperoni rossi o gialli, fa poca differenza.

Tra la Sicilia e le verdure ripiene è vero amore. Nella cucina tradizionale sicula, infatti, non mancano i piatti a base di [verdure farcite](#). Non indugiamo oltre con le introduzioni, sappiamo di aver stuzzicato il vostro appetito! Mettiamoci ai fornelli.

Come fare i peperoni ripieni di riso

Ingredienti

- 2 peperoni (vanno bene sia gialli che rossi);
- 250 g di riso giallo Parboiled;
- Brodo per la cottura del riso;
- 1/2 litro di passata di pomodoro;
- Cipolla;
- 1 spicchio d'aglio;
- Olio extravergine d'oliva;
- 1 mozzarella fiordilatte;
- Prosciutto cotto;
- 50 g circa di formaggio grattugiato;
- Prezzemolo fresco;
- Basilico fresco.

Procedimento

1. Per **fare i Peperoni Ripieni di Riso**, dovete anzitutto scaldare il brodo.
2. Sminuzzate la cipolla e farla soffriggere in un tegame con un filo d'olio.
3. Unite il riso e fatelo tostare per un paio di minuti.
4. Unite il brodo bollente e la passata.
5. Fate cuocere e regolate di sale e di pepe. Se necessario, unite altro brodo caldo.
6. Quando il riso sarà al dente, spegnete il fuoco e unite un trito di prezzemolo e basilico.
7. Fate intiepidire, quindi unite la mozzarella a cubetti e il formaggio grattugiato.
8. Mescolate con cura.
9. A questo punto, lavate i peperoni, tagliate le calotte e mettetele da parte.
10. Pulite i peperoni dai semi e dai filamenti bianchi.
11. Spennellate l'interno con un po' d'olio, cospargeteli con poco sale e riempiteli con il riso.
12. Ungete una teglia e mettetevi i peperoni, in piedi.
13. Versate appena un dito d'acqua calda nella teglia.
14. Completate con un filo d'olio e fate cuocere in forno ventilato, a 180°C, per 30 minuti.
15. Trascorso il tempo, coprite i peperoni con un foglio di alluminio e fate cuocere per altri 10 minuti.
16. Sfnorate e servite caldi o a temperatura ambiente.

Buon appetito! – Foto: [Marco Verch Professional Photographer](#) –[Licenza](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/peperoni-ripieni-di-riso-ricetta/>

Generato il 13/05/2026