



PEPERONI-MOSTRI-RIPIENI

INGREDIENTI:

- 4 peperoni (del colore che preferite)
- 400 g carne tritata
- 4 EL concentrato di pomodoro
- 2 cipolle
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico pepe
- 1 pizzico maggiorana
- 1 filo d'olio per la padella

ALTERNATIVA VEGETARIANA:

- Couscous condito a piacere per la farcitura

Lavate i peperoni e rimuovere con cura la parte superiore. Intagliate un disegno a zig-zag con un coltello appuntito. Non buttate la parte superiore perché vi servirà in seguito.

Su ogni lato del peperone intagliate una faccina spaventosa.

Preriscaldate il forno a 200 gradi.

Tagliare a dadini la cipolla e lasciate rosolare con un filo d'olio in padella. Aggiungete la carne tritata e lasciate cuocere. Aggiungete un pizzico di sale e il pepe.

Dopo circa quattro minuti aggiungete il concentrato di pomodoro e la maggiorana, se necessario aggiustate di sale e pepe.

Ponete i peperoni su una teglia da forno e riempiteli con la farcia. Riponete la parte superiore che avete precedentemente messo da parte.

Inserite la teglia nel forno e cuocete i peperoni a 200 gradi per 20 minuti.

A fine cottura, rimuovete la teglia dal forno e lasciate raffreddare.

I mostri sono pronti per essere gustati!