

Friggitelli ripieni di prosciutto, ricotta e funghi

scritto da Andrea Triverio | 07/04/2017



Friggitelli ripieni di prosciutto, ricotta e funghi, una ricetta con la varietà di peperoni verdi tipici del sud Italia.

Ricetta Friggitelli ripieni di prosciutto, ricotta e funghi

Ingredienti

- Peperoni **friggitelli**, 150 grammi
- prosciutto crudo, 50 grammi
- ricotta vaccina, 100 grammi
- funghi champignon bruni, 150 grammi

- aglio, 1 spicchio
- pomodorini datterino, 40 grammi
- origano, prezzemolo, [semi di papavero](#), sale, pepe (q.b).

Preparazione

Tagliare i peperoni friggirelli per la lunghezza, cercando di conservarne la forma. Metterli a bollire per 5 minuti in acqua e sale (stiamo attenti alla cottura, il nostro obiettivo è quello di ammorbidirli senza perdere la forma).

Nel frattempo, tagliare i funghi a strisce e sistemarli in una pentola coperta con sale, prezzemolo e aglio, lasciandoli cuocere per qualche minuto. Quando saranno pronti, aggiungere la ricotta vaccina, il pepe e correggere di sale, se necessario.

Scolere i friggirelli e ripulirli dai semi aiutandosi con un coltello. Foderare internamente i peperoni con una fetta di prosciutto e riempirli con l'impasto di ricotta e funghi. Richiudere il tutto aiutandosi con la pellicola trasparente. Infine spolverare ogni peperone con i semi di papavero.

Impiattamento

Preparare un fondo di pomodorini conditi con origano, su cui adagiare i friggirelli. Cercare di intervallare i gambi e le punte di ogni peperone, appoggiandoli l'uno sull'altro.



L'apporto calorico del piatto sarà intorno alle **390 kcal**.



Buon appetito!