

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Peperoni ripieni di ...pollo !!!
.....un contorno ripieno !!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Peperoni colorati - 4
- insalata di pollo - una ciotolina (vai a: pollo in insalata)
- aceto balsamico - qualche cucchiaino

Preparazione

Pulite i peperoni togliendo i semi. Divideteli a metà e fateli cuocere nel piatto crisp con un filo d'olio, sale e un pizzico di zucchero. Fateli ben dorare. Se volete, potete cuocerli anche con il forno tradizionale! Quando sono freddi, stendeteli e, se volete, potete eliminare la pelle. Versate su ogni peperone a metà, un bel cucchiaino di insalata di pollo. Arrotolate e ponete nel piatto da portata. Condite semplicemente con qualche goccia di aceto balsamico!!! Potete usarli per antipasto ma può essere un contorno ricco!!!!

