

Peperoni ripieni con funghi trifolati e salsicce veg autoprodotte



Peperoni ripieni con funghi trifolati e salsicce veg autoprodotte



Viaggi & Assaggi Felici



Peperoni ripieni con funghi trifolati e salsicce veg autoprodotte





Una ricetta facile ed invitante !!!

Come sappiamo i peperoni si possono farcire in mille modi , ma la ricetta che voglio proporvi oggi è davvero insolita , un mix di profumi ed aromi che renderanno unico ed invitante questo piatto!!!

Le salsicce ho usato quelle nel mio freezer che avevo preparato 1 mesetto fa , e come sapete io faccio scorte e poi a cena così in 10 minuti ho il pasto pronto , grazie anche alla mia meravigliosa friggitrice ad aria !!!

In fondo all'articolo trovate la ricetta delle Salsicce di

soia e fagioli , buonissime , fatele sono semplici e super gustose !!!

Se invece per questa ricetta volete acquistarle in giro si trovano tanti tipi di salsicce veg !!!

Ingredienti

- 2 peperoni
- 200 g di ricotta di soia (che io autoproduco, in fondo alla'articolo la ricetta)
- 400 g funghi freschi trifolati
- 1 salsiccia veg
- olio extra vergine di oliva q.b.
- aglio granulare q.b.
- vino bianco q.b.
- rosmarino q.b.
- lievito alimentare in scaglie q.b.



PROCEDIMENTO

- Iniziate a lavare i peperoni sotto acqua corrente fredda, asciugateli per bene e poi eliminate la calotta superiore ma non cestinate. Eliminate all'interno dei peperoni i filamenti bianchi e i semi, poi preparate il ripieno.
- Trifolate i funghi con olio evo , sale ,prezzemolo ed aglio
- Unite la salsiccia a pezzetti e fatela saltare con i funghi trifolati , sfumate con il vino bianco.

- In una ciotola ,insieme ai funghi e salsicce saltati, unite la ricotta di soia , unite il rosmarino, il lievito alimentare e mescolate bene.
- Infine spolverate con lievito alimentare in scaglie.

COTTURA

- IN FORNO : Distribuite un pò di olio in una pirofila da forno e adagiate i peperoni, farcite con il ripieno e fate cuocere in forno a 200° per 20-25 minuti. Poi coprite con la calotta e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Spegnete, lasciate intiepidire a temperatura ambiente e servite.
- IN FRIGGITRICE AD ARIA : Sistematevi all'interno di una teglia della misura giusta, qualche pouf di olio e Cucinare a 180 gradi per 20 minuti. Poi coprite con la calotta e proseguite la cottura per altri 10 minuti a 200 °Spegnete, lasciate intiepidire a temperatura ambiente e servite.

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!

Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate o pubblicare le vostre potete iscrivervi anche al :

 *mio gruppo Facebook Viaggi&AssaggiFelici
facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog*

 *seguirmi su
Pinterest <http://www.pinterest.com/viaggiassaggifelici/blog>*

[Salsicce vegan di soia e fagioli gluten free in friggitrice ad aria](https://viaggiassaggifelici.blog/2021/10/05/salsicce-vegan-di-soia-e-fagioli-gluten-free-in-friggitrice-ad-aria/)

<https://viaggiassaggifelici.blog/2021/10/05/salsicce-vegan-di-soia-e-fagioli-gluten-free-in-friggitrice-ad-aria/>
[" RICOTTA DI SOIA "](#)

<https://viaggiassaggifelici.blog/2021/03/28/ricotta-di-soia/>