



FRIDAY  
FILE

Vi diciamo quel che mangiamo

Ricetta proposta da  
Lucia

# Punjene paprike

*Nazione: CROAZIA - Tempo di preparazione: 60 minuti*



## Ingredienti (per 4 persone)

4 peperoni bianchi – 4  
Carne macinata di manzo – 200gr  
Carne macinata di maiale – 150gr  
Pancetta affumicata (oppure altro salume affumicato croato) – 50gr  
Passata di pomodoro – 700g (o 7/8 pomodori da sugo)  
Cipolla – 1  
Spicchi di aglio – 2

Riso originario (non una varietà da risotto) – 100gr  
Uovo – 1  
Vino – 1/2 bicchiere  
Dado da brodo – 1 (oppure 1 cucchiaino di Vegeta)  
Rametti di prezzemolo – 10  
Paprika dolce – 1,5 cucchiaini  
1 Foglia di alloro – 1  
Olio di oliva  
Sale  
Pepe nero al mulinello

## Preparazione

Lavare i peperoni, togliere la “calotta” (che andrà tenuta da parte), eliminare filamenti e semi. Tritare la cipolla e lasciarla appassire per qualche minuto in 1 cucchiaino di olio, senza farla dorare; salare leggermente e spegnere. Schiacciare uno spicchio d’aglio (non tritarlo) e tritare il prezzemolo. Unire tutto alle due carni macinate e alla pancetta e soffriggere brevemente. Una volta evaporati i succhi sprigionati durante la cottura, la carne macinata andrà messa da parte a raffreddare, pronta per essere mescolata con gli altri ingredienti del ripieno.

Unire quindi il riso crudo e l’uovo. Insaporire con 1 cucchiaino di paprika, il dado sbriciolato, sale, pepe. Lavorare

con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un ripieno compatto e lasciar riposare qualche momento coperto a temperatura ambiente. Riempire i peperoni con il ripieno ottenuto per  $\frac{3}{4}$ , senza esagerare con la farcitura, e ricoprirli con le loro calotte.

In un tegame a bordi alti far rosolare l'altro spicchio d'aglio in alcuni cucchiaini di olio. Porre i peperoni nel tegame in modo che stiano con la calotta verso l'alto e che non si muovano. Versare quindi la passata di pomodoro, l'acqua e il vino, condire con sale, la paprika restante e l'alloro.

Portare a bollore, coprire con un coperchio (c'è chi preferisce usare un piatto capovolto, che entri a misura nella pentola), abbassare la fiamma al minimo e lasciar cuocere i peperoni ripieni per un'ora, un'ora e mezza, fino a che le paprike non saranno molto morbide.

Attenzione: la pentola va agitata di tanto in tanto, in modo tale che i peperoni non si attacchino al fondo. Varrà la pena aspettare il giorno successivo per assaporare il piatto. *Dobar tek!*