

## Peperoni ripieni di riso

---



Per  

### Ingredienti

2 peperoni verdi

180 gr di riso

1 pomodoro maturo

1/4 di cipolla

olio extravergine di oliva

sale

1/2 cucchiaino di aneto secco

### Procedimento

In una pentola fare appassire per qualche minuto la cipolla, versare il riso e mescolare bene, aggiungere la polpa di un pomodoro maturo, mescolare per un minuto e versare l'acqua nella stessa quantità del riso, portare ad ebollizione a fuoco vivo, poi chiudere con il coperchio, abbassare la fiamma e cucinare per 12 minuti. Nel frattempo lavare i peperoni, tagliare la calotta superiore e svuotarli dai semi. Salare i peperoni all'interno, riempire con il riso al quale avrete aggiunto aneto tritato. Coprirli con la loro calotta e metterli in una pentola dai bordi alti, aggiungere mezzo bicchiere d'acqua e olio extravergine di oliva, coprire con il coperchio e cuocere per 30 - 40 minuti a fuoco lento. Servire tiepido!