Un piatto di Vittorio Vaccaro, conduttore di Food Network

ECCO I MIEI PEPERONI RIPIENI

«Arrotolo i peperoni cotti intorno a una “polpetta” fatta con pane, latte, olio, sale, uvetta, pinoli, pangrattato, formaggio pecorino, basilico e finocchietto»

Milano. Vittorio Vaccaro, 45 anni, il popolare attore di “Squadra antimafia”, noto anche come conduttore del canale di cucina Food Network, ci mostra i suoi peperoni ripieni, che ha preparato nella cucina di Bettola Siciliana, il ristorante che ha aperto a Milano. «È una ricetta raffinata e gustosa», dice.

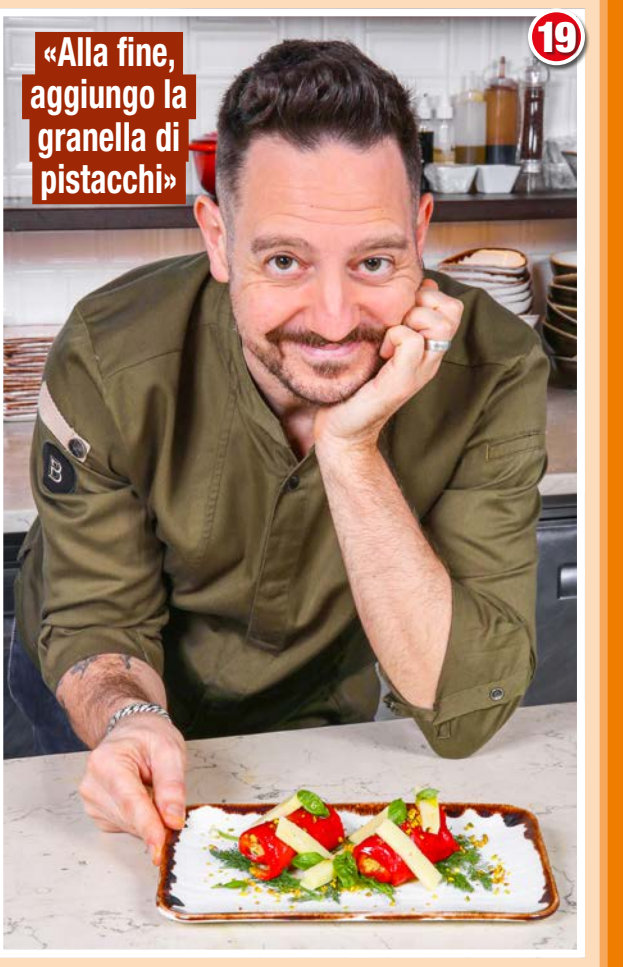
Milano. Vittorio Vaccaro con gli ingredienti: «Per due persone occorrono: 2 peperoni rossi, qualche fetta di pane, un bicchiere di latte, pangrattato, formaggio pecorino, primo sale di latte di pecora, uvetta, pinoli, basilico, finocchietto, olio extravergine di oliva e granella di pistacchi», dice.

Milano. Vittorio Vaccaro al lavoro: nella foto 3, fa rosolare i peperoni girandoli su tutti i lati; nella foto 4, mette i peperoni in un sacchetto di plastica per venti minuti; nella foto 5, mette la mollica in una ciotola, ci versa sopra il latte e poi la strizza; nella foto 6, aggiunge il pecorino grattugiato, il pangrattato e il primo sale a dadini.

Milano. Vittorio Vaccaro va avanti a preparare: nella foto 7, mette nella scodella i pinoli e le uvette; nella foto 8, aggiunge il finocchietto, olio, sale e basilico; nella foto 9, mescola il tutto per bene; nella foto 10, toglie i peperoni dal sacchetto e li taglia a metà.

Milano. Vittorio Vaccaro continua a preparare la sua ricetta: nella sua foto 11, dopo avere mescolato la farcitura forma una sorta di polpetta; nelle foto 12 e 13, arrotola il peperone intorno alla polpetta; nella foto 14, taglia a fettine il pecorino.

Milano. Vittorio Vaccaro ultima il suo piatto: nella foto 15, poggia le fettine di pecorino sopra ai peperoni ripieni, che ha adagiato su un paio di rametti di finocchietto; nella foto 16, versa sui peperoni un po' di granella di pistacchi; nella foto 17, aggiunge qualche foglia di basilico sui peperoni; nella foto 18, versa un filo di olio extravergine di oliva sul piatto; nella foto 19, si prepara a servire in tavola.



FINE