

Γεμιστές πιπεριές με μαλακά τυριά

/ [Γενικά Θέματα](#)

Φωτογραφία: Γιώργος Δρακόπουλος Food styling: Tina Webb

Φωτογραφία: Γιώργος Δρακόπουλος

Food styling: Tina Webb

Μερίδες: 6 Χρόνος προετοιμασίας: 30' Χρόνος μαγειρέματος: 35' Έτοιμο σε: 1:5 '

Αγαπημένο ορεκτικό για τα κυριακάτικα τραπέζια και τις καλοκαιρινές μαζώξεις με φίλους. Συνοδεύει εξαιρετικά μπίρα αλλά και δροσερό λευκό κρασί.

Υλικά

12 πιπεριές κέρατο, μέτριες

Για τη γέμιση

200γρ. κατίκι Δομοκού

200γρ. ανθότυρο

200γρ. τυρί κρέμα

2 κουτ. γλυκού πάπρικα γλυκιά

4 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

2 κουτ. σούπας άνηθο ψιλοκομμένο

Για το ψήσιμο

1 φλιτζανάκι του καφέ ελαιόλαδο

1 φλιτζάνι κασέρι ψιλοτριμμένο

πιπέρι

Διαδικασία

Βήμα 1

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180 βαθμούς. Σε μια κατσαρόλα με άφθονο αλατισμένο νερό που βράζει ζεματάτε τις πιπεριές για 10 λεπτά. Τις βγάζετε και τις ακουμπάτε σε απορροφητικό χαρτί να στεγνώσουν.

Βήμα 2

Με τη βοήθεια ενός μικρού μαχαιριού αφαιρείτε όλα τα κομμάτια της φλούδας που έχουν ξεκολλήσει από τις πιπεριές, κόβετε το πάνω μέρος που βρίσκεται το κοτσανάκι τους και τις αφήνετε στην άκρη.

Βήμα 3

Ετοιμάζετε τη γέμιση: Σε ένα μπολ ρίχνετε τα τρία τυριά και τα λιώνετε με ένα πιρούνι να γίνουν μια μάζα. Προσθέτετε την πάπρικα, το ελαιόλαδο και τον άνηθο. Τα ανακατεύετε καλά να γίνουν ένα ενιαίο μίγμα. Με ένα λεπτό κουταλάκι γεμίζετε τις πιπεριές πιέζοντας ελαφρά το μίγμα να φτάσει βαθιά. Προσέξτε μη σπάσετε τις πιπεριές.

Βήμα 4

Ακουμπάτε τις πιπεριές σε ένα ταψάκι, τις περιχύνετε με το ελαιόλαδο, πιπερώνετε ελαφρά και τις πασπαλίζετε με το κασέρι. Τις ψήνετε στο φούρνο για 15 λεπτά και αμέσως μετά ανάβετε το γκριλ και συνεχίζετε το ψήσιμο για 10 λεπτά ακόμα. Τις σερβίρετε ζεστές.

Τip: Για να γεμίσετε πιο εύκολα τις πιπεριές μπορείτε να μεταφέρετε το μίγμα της γέμισης σε σακούλα ζαχαροπλαστικής με μεγάλο στόμιο χωρίς σχέδια και να τις γεμίσετε με αυτό τον τρόπο.

Ηλίας Μαμαλάκης

Πηγή: