

Πιπεριές Γεμιστές με Μανιτάρια

[Επιστήμες](#), [Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Γενικά Θέματα](#)



Υλικά:

8 πιπεριές για γέμισμα
2 ποτήρια ψιλοκομμένα μανιτάρια
2 κουταλιές ρύζι Καρολίνα για κάθε πιπεριά
2 κρεμμύδια ξερά
2 ώριμες ντομάτες
2 καρότα
Μαϊντανό, πιπέρι, αλάτι, λάδι

Εκτέλεση:

Σοτάρουμε τα μανιτάρια με το λάδι καλά. Ρίχνουμε τα κρεμμύδια, τις ντομάτες, τα καρότα ψιλοκομμένα και συνεχίζουμε το σοτάρισμα. Στη συνέχεια, ρίχνουμε το ρύζι και ένα ποτήρι νερό. Βράζουμε το φαγητό μέχρι να σωθούν όλα τα υγρά. Προσθέτουμε το αλάτι, το πιπέρι και το μαϊντανό. Γεμίζουμε τις πιπεριές και τις τοποθετούμε σε ένα ταψάκι. Τις πασπαλίζουμε με λίγο αλάτι, λίγο λάδι και ρίχνουμε στο ταψί ένα ποτήρι νερό. Ψήνουμε το φαγητό στους 200 βαθμούς για 1 ώρα. Όταν ψηθούν οι πιπεριές από τη μία πλευρά, τις γυρίζουμε από την άλλη.