

ITALIAANSE GEVULDE PAPRIKA

- 2,5 teentje look
- 1 ajuin
- 100 gr Parmezaanse kaas
- 2 à 3 eieren
- oud brood
- 3 paprika's (of aubergines) naar keuze
- blik gepelde tomaten

ITALIAANSE GEVULDE PAPRIKA



— MATTEO SCIRPOLI

Matteo Scirpoli is al jarenlang thuis in de Koning Boudewijnlaan. Met zijn Italiaans temperament en een passie voor koken is hij een bekend figuur in de straat, altijd klaar om te helpen of een babbeltje te slaan. Goed gezind en blij gemoed. Als je in de Koning Boudewijnlaan iets wil laten gebeuren is Matteo onmisbaar!

Voor Matteo is dit typisch 'zondags eten'. Het recept komt van zijn mama die hem geleerd heeft om zorg te dragen voor huis en keuken. Op de vraag "Waarom maak je dit recept graag?" antwoordt hij enthousiast "Omdat het lekker is!"

"CIAO TUTTI, KENNEN JULLIE MIJN ITALIAANSE GEVULDE PAPRIKA'S AL? UN PIATTO PUGLIESE, EEN VAN DE VELE GERECHTEN UIT PUGLIA DIE DE ESSENTIE VAN DE ITALIAANSE RUSTIEKE KEUKEN VERTEGENWOORDIGT. EEN GERECHT DAT MIJ LAAT DROMEN OVER MIJN MOEDERS' WARMTE EN LIEFDE."

Start met het klaarmaken van de paprika. Verwijder de steel van de paprika's en hol ze uit door de zaadjes en zaadlijsten te verwijderen.

Voor de vulling, snijd een teentje knoflook fijn en rasp de Parmezaanse kaas. Vermaal oud brood tot paneermeel. Meng dit met 2 à 3 eieren in een kom, afhankelijk van het aantal paprika's. Vul de paprika's met dit mengsel

Begin daarna aan de saus. Snijd de rest van de look fijn en versnipper een uitje. Bak deze op een laag vuurtje in een bodem olijfolie.

Als deze gegaard zijn, voeg je de gepelde tomaten en de flessen tomatensaus toe. Laat deze op een laag vuurtje pruttelen tot het kookt. Voeg dan peper en zout toe naar believen.

Als de saus kookt, voeg je de gevulde paprika's toe. Deze laat je koken voor 3 à 4 uur. Vervolgens haal je de paprika's eruit en zet je die opzij. De saus kan dan nog garen voor 24u, naar voorkeur.

Voor het serveren, warm de saus terug op en laat de paprika's nog even sudderen in de saus. Serveer ze met pasta of brood en geniet van dit heerlijke gerecht!

Buon appetito!

