



Γεμιστές πιπεριές με πεπονάκι & τυριά

Μερίδες: 6 Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 40-45 λεπτά

Φυλάσσουμε τις πιπεριές καλυμμένες στο ψυγείο για 1-2 μέρες.

Υλικά :

1 ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
3 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
350 γρ. ζυμαρικό πεπονάκι
½ κ.σ. ντοματοπελτέ
800 ml ζεστό νερό ή ζωμό λαχανικών
200 γρ. φέτα, θρυμματισμένη
¼ ματσάκι μαϊντανό, μόνο τα φύλλα, χοντροκομμένα
ξύσμα από 1 λεμόνι
[6 πιπεριές Sweet Palermo](#)
ελαιόλαδο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ζεσταίνουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο σε κατσαρόλα και σοτάρουμε το κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια για 7-8 λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο, σοτάρουμε για 1 λεπτό, συνεχίζουμε με το πεπονάκι για άλλο 1 λεπτό και τέλος ρίχνουμε τον ντοματοπελτέ σοτάροντας τον για 30”.

2) Περιχύνουμε με το νερό (ή τον ζωμό), προσθέτουμε αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγομαγειρεύουμε για τον μικρότερο χρόνο που αναγράφεται στη συσκευασία, ανακατεύοντας συχνά. Θέλουμε να μείνει ζουμερό: αν στεγνώσει γρήγορα προσθέτουμε επιπλέον νερό (ή ζωμό).

3) Αποσύρουμε από την φωτιά, προσθέτουμε τη φέτα, τον μαϊντανό και το ξύσμα λεμονιού και ανακατεύουμε καλά.

4) Πλένουμε καλά τις [πιπεριές Sweet Palermo](#), κόβουμε το κοτσάνι τους και τις καθαρίζουμε εσωτερικά από τα σπόρια. Τις γεμίζουμε με τη γέμιση και της τοποθετούμε σε ένα ταψί. Αν περισσέψει γέμιση την μοιράζουμε στο ταψί γύρω και κάτω από τις πιπεριές.

5) Περιχύνουμε με 4-6 κ.σ. ελαιόλαδο και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις για 40-45 λεπτά. Σερβίρουμε τις πιπεριές ζεστές ή σε θερμοκρασία δωματίου.