

DOLCI E DESSERT

Papaia ripiena

Origine: Caraibi

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Olio d'oliva	50 g
Cipolle tagliate fini	2
Aglione	3 spicchi
Peperoncini piccanti secchi	2
Salsa di pomodoro	2 cucchiaini
Pomodori tagliati fini	2
Sale	
Pepe	
Papaia matura	1000 g
Formaggio parmigiano grattugiato	150 g
Polpa di manzo	500 g

Preparazione

- 1 Scaldare l'olio in una padella larga. Soffriggere le cipolle, l'aglio e il peperoncino per circa dieci minuti a fiamma bassa. Aggiungere il manzo a dadini e cuocere per 10 minuti.
- 2 Aggiungere la salsa di pomodoro e i pomodori, passare nel mixer aggiungendo sale e pepe. Scaldate il forno a 200 gradi. Scottare i frutti di papaia fatti a metà e privati di buccia e semi in acqua bollente per 15 minuti.
- 3 Togliere dall'acqua e far raffreddare. Porre le metà di papaia in una teglia unta, riempirle con il composto di carne e spolverare con il formaggio. Cuocere in forno per circa 30 minuti. Servire caldo.