SPIEDINI DI MELANZANE E PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- melanzane grigliate,
- 100 g di prosciutto crudo,
- 1 fetta di provolone,
- mollica di pane,
- 3 cucchiai di prezzemolo,
- basilico,
- aglio,
- 1 peperone,
- olio,
- aceto,
- 1 pomodoro maturo,
- 1 cucchiaio di cipolla tritata,
- sale,
- pepe.

Strizzare la mollica bagnata con aceto e mescolarla al trito aromatico, sale e pepe.
Su ogni fetta di melanzana disporre una fetta di prosciutto, un cucchiaino di composto aromatico e arrotolare.
Spellare il peperone dopo averlo passato sulla fiamma e su ogni falda mettere il provolone e arrotolare.
Cuocere al forno con olio, cipolla e pomodoro.