# INTINGOLO DI MELANZANE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2 melanzane grandi
- 1 peperone rosso
- 1 cipolla gialla piccola tritata
- 4 pomodori a dadolata
- 1 spicchio aglio tritato
- pepe nero da macinare fresco
- sale

Disporre le melanzane su una vecchia teglia da forno per biscotti.
Metterla sul fuoco basso, girando ogni tanto le melanzane e facendole arrostire per circa 30 minuti.
Fate abbrustolire la pelle e fate cuocere la polpa.
Togliete le verdure dalla teglia e fatele raffreddare.
Pelatele.
Schiacciate bene la polpa con una forchetta o fate passare delicatamente nel mixer.
Mentre le melanzane sono sul fuoco, fate soffriggere in una padella antiaderente la cipolla e il peperone.
Mescolate tutti gli ingredienti, anche l'aglio e il pepe, con la polpa di melanzana.
Servite caldo, a temperatura ambiente o freddo sui crostini.