

PEPERONI IMBOTTITI 3

Ingredienti per 4 persone:

- 8 peperoni
- olive nere di gaeta
- pane secco
- 1 spicchio aglio
- melanzane
- 30 g di capperi
- 2 acciughe salate
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- abbondante olio di semi
- pangrattato

Lavate le melanzane, tagliatele a dadini senza sbucciarle, cospargete di sale e dopo circa mezz'ora strizzatele e friggetele in olio di semi abbondante.

Arrostite i peperoni, vino a che la pelle non sia bruciata, spellateli, facendo attenzione a non romperli e liberateli del gambo e dei semi.

In una padella fate colorire nell'olio d'oliva, il pane precedentemente messo a bagno in acqua, strizzato, l'aglio tritato, e le olive snocciolate, i capperi dissalati e le acciughe spinate e tagliate a pezzetti.

Mescolate e fate insaporire per qualche minuto.

Aggiungete le melanzane fritte, il sale e pepe.

Con questo composto imbottite i peperoni, che chiuderete, con una fettina di pane, disponeteli in una teglia cospargendoli d'olio e pangrattato.

Cuoceteli in forno già caldo, a fuoco medio per circa 40 minuti e serviteli freddi meglio se il giorno dopo.