

## *Peperoni Imbottiti* (Campania)

### **Ingredienti**

sei peperoni gialli e rossi, un chilo di melanzane, 500 gr di pomodori pelati, 30 gr di capperi, 100 gr di olive di Gaeta, pangrattato, olio per friggere, olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio, origano, basilico, sale

### **Preparazione**

Arrostire i peperoni tagliati a metà, senza semi, e spellarli. Tagliare le melanzane a dadini e friggerle. In una padella preparare una salsina con l'aglio (che si toglie), l'olio, i pomodori pelati senza il loro succo e il sale. Aromatizzarla con origano abbondante e basilico tritato. Insaporirvi le melanzane fritte tenendole sul fuoco per qualche minuto, aggiungendo i capperi sciacquati e le olive spezzettate. Allontanare dal fuoco e mescolare qualche cucchiaio di pangrattato per legare fra loro i vari ingredienti. Con questo impasto riempire i peperoni arrostiti, allinearli in una pirofila, salarli ed ungerli leggermente con olio d'oliva. Passare in forno caldo (200°) per circa mezz'ora. Servirli tiepidi.

