

# INVOLTINI SFIZIOSI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 peperone rosso,
- 1 peperone giallo,
- 2 melanzane,
- 4 zucchine,
- basilico,
- prezzemolo,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 cucchiaini di pangrattato,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 1 cucchiaino di pasta d'acciughe,
- 300 g di mozzarella,
- sale,
- pepe.

Grigliare melanzane e zucchine a fette.

Abbrustolire i peperoni e dividerli in falde.

Tritare basilico, prezzemolo e capperi, unire il succo di aglio, poco olio e la pasta di acciughe.

Spalmare il composto sulle verdure, disporvi un cilindretto di mozzarella, formare degli involtini, metterli in una pirofila unta, cospargere con pangrattato e olio e gratinare in forno.