

MELANZANE E PEPERONI IN TORTIERA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 melanzana grande
- 1 peperone rosso grande
- 1 peperone giallo grande
- 200 g di pomodorini pugliesi
- 1 mazzetto prezzemolo
- 1/2 spicchio aglio
- 3 cucchiai pangrattato
- 5 cucchiai olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Lavate e tagliate la melanzana in fette spesse 1 centimetro e mezzo.

Mondate i peperoni dalle coste bianche e dai semi e tagliateli a listerelle.

Tagliate grossolanamente i pomodorini eliminando l'acqua di vegetazione e i semi.

Ungete una teglia con 2 cucchiai d'olio e copritene il fondo con le fette di melanzana badando a non sovrapporle.

Riempite i vuoti tra le fette con altre fette tagliate a pezzi; salate e pepate.

Disponete i peperoni sullo strato di melanzane e, su questi, i pomodorini; salate e pepate di nuovo.

In una ciotola mescolate il pangrattato con il prezzemolo e l'aglio tritati, sale, pepe e 3 cucchiai di olio.

Amalgamate bene e distribuite il composto sulla superficie della preparazione.

Infornate a 200 gradi per almeno un'ora.

Il fondo delle melanzane dovrà risultare leggermente croccante e la superficie gratinata ma ancora morbida.

Servite la preparazione tiepida o fredda.