

## PEPERONI IMBOTTITI 2

Ingredienti per 8 persone:

- 12 peperoni grandi
- 1000 g di melanzane
- 100 g di olive nere di gaeta
- 50 g di capperi
- 250 g di pane raffermo a dadini e soffritto
- 6 acciughe salate
- 4 spicchi aglio
- prezzemolo
- 250 g di olio d'oliva
- pepe
- sale

Lavate le melanzane; tagliatele a dadi e friggeteli in abbondante olio.

Fiammeggiate i peperoni fino a che la pelle sia bruciata, spellateli facendo attenzione a non romperli e privateli delicatamente del torsolo.

In una padella appena unta d'olio fate soffriggere il pane, le olive snocciolate, i capperi dissalati, le acciughe tagliate a pezzi e private della spina, l'aglio tritato: spegnete ed unitevi prezzemolo trito e pepe.

Aggiungete poi a questo intingolo le melanzane che avevate precedentemente fritte, ed imbottite con questo miscuglio i peperoni dalla parte terminale, dove avete tolto il torsolo.

Disponeteli quindi, uno ad uno ed in un solo strato, in una pirofila unta, cospargendoli del rimanente olio se di poco sale. Passate al forno caldo per 40 minuti circa a calore medio.