

# PEPERONI RIPIENI D'ESTATE

Ingredienti per 6 persone:

- 6 peperoni verdi
- 150 g di formaggio groviera
- 100 g di olive
- 40 g di prezzemolo
- 3 pomodori
- 2 patate
- 2 acciughe
- 1 melanzana
- capperi
- basilico
- origano
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate la melanzana, asciugatela, tagliatela a cubetti, salatela e lasciate che perda la sua acqua amara per mezz'ora. Tagliate a cubetti la groviera, raccoglieteli in una larga terrina insieme alle olive snocciolate e tagliate a fettine, al trito di prezzemolo e basilico, ai pomodori spellati, affettati e privati dei semi, alle patate sbucciate e tagliate a cubetti. Unite al composto i cubetti di melanzane lavati e asciugati, le acciughe diliscate, lavate e tritate e un cucchiaino di capperi lavati e dissalati.

Mescolate, insaporite con origano, sale, pepe.

Lavate i peperoni, levate il picciolo e tagliate la calotta superiore mettendola da parte.

Con un coltellino affilato e un cucchiaino eliminate tutti i semi e riempiteli con il composto preparato.

Irrorate con un filo d'olio e chiudete i peperoni con le loro calotte, magari fermandole con uno stecchino.

Adagiateli in una teglia spennellata d'olio e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per un'ora.

Serviteli caldi oppure freddi.