

# PEPERONI RIPIENI DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 peperoni
- 2 melanzane
- 1 cucchiaio capperi
- 100 g di olive nere snocciolate
- 5 acciughe
- 2 pomodori maturi
- 2 cucchiaini pangrattato
- 1 spicchio aglio
- 2 pizzichi origano
- 5 cucchiaini olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate i peperoni, tagliateli a metà per il lungo e ripuliteli dai semi e dalle costole bianche.

Tagliate le melanzane a dadini e cospargetele di sale facendo emettere l'acqua scura e amara.

Dopo circa mezz'ora lavate le melanzane e asciugatele velocemente.

Friggetele in 4 cucchiaini d'olio caldo con uno spicchio d'aglio e fatele sgocciolare su un foglio di carta assorbente.

In un po' d'olio fate rosolare il pangrattato e unitelo in una terrina alle melanzane.

Aggiungete le olive snocciolate e tagliate a pezzi, i capperi e i pomodori sbucciati, senza semi e schiacciati con la forchetta.

Mescolate molto bene il composto insaporite con origano, pepe e sale.

Riempite i mezzi peperoni con questo composto e sistemateli in una teglia unta con 1 cucchiaio d'olio.

Metteteli in forno a calore moderato per circa 50 minuti.

Toglieteli dal forno e serviteli a temperatura ambiente.

Questi peperoni possono essere anche congelati prima della cottura e scongelati direttamente nel forno, calcolando che in tal modo la cottura dovrà necessariamente essere un po' più lunga.