

## VERDURE IN CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 melanzana
- 1 zucchina
- 1 peperone
- 1 pomodoro
- 50 g di pancetta affumicata
- 100 g di salsiccia
- burro
- sale

Tagliate le verdure a dadini e suddividetele su quattro fogli di alluminio imburrati.  
Aggiungete un po' di salsiccia sbriciolata, pezzetti di pancetta, fiocchetti di burro, sale.  
Chiudete i cartocci e cuoceteli sotto la cenere calda vicino alla brace per 15 minuti, oppure in forno.