



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Peperoni ripieni



**4** Persone

**contorni** Categoria

**media** Difficoltà

**30 minuti di preparazione + 30 di cottura** Tempo

Attrezzatura : **una padella antiaderente, una teglia**

## **Ingredienti**

- 6 peperoni
- 2 melanzane
- 1 cipolla
- 4 cucchiaini di pangrattato
- capperi
- 4 acciughe
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale

## **Preparazione Peperoni ripieni**

### **Passo 1.**

Tagliate le melanzane a dadini e mettetele a mollo con del sale per una mezzoretta.

### **Passo 2.**

Fate soffriggere la cipolla tagliata a fettine.

### **Passo 3.**

Aggiungetevi le malanzane tagliate a dadini, poi prezzemolo alici e capperi tritati insieme.

### **Passo 4.**

Una volta cotto, aggiungere del pangrattato al composto.

### **Passo 5.**

In una piastra, arrostiti leggermente i peperoni, tagliateli quindi a metà.

### **Passo 6.**

Mettete i peperoni in una teglia e riempiteli con le melanzane.

### **Passo 7.**

Dopo averli conditi con un filo d'olio, fateli cuocere in forno a 180 gradi per mezz'ora.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)