

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Barchette di peperoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 2 peperoni
- 150 g circa di pangrattato
- un ciuffo di prezzemolo
- 1 cipolla media
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 manciata di pinoli
- 1 manciata di uvetta
- 1 uovo sodo
- 50 g di salamino
- 1 melanzana
- 2 patate di media grandezza
- sale e pepe
- 3-4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- abbondante olio di semi.

PREPARAZIONE



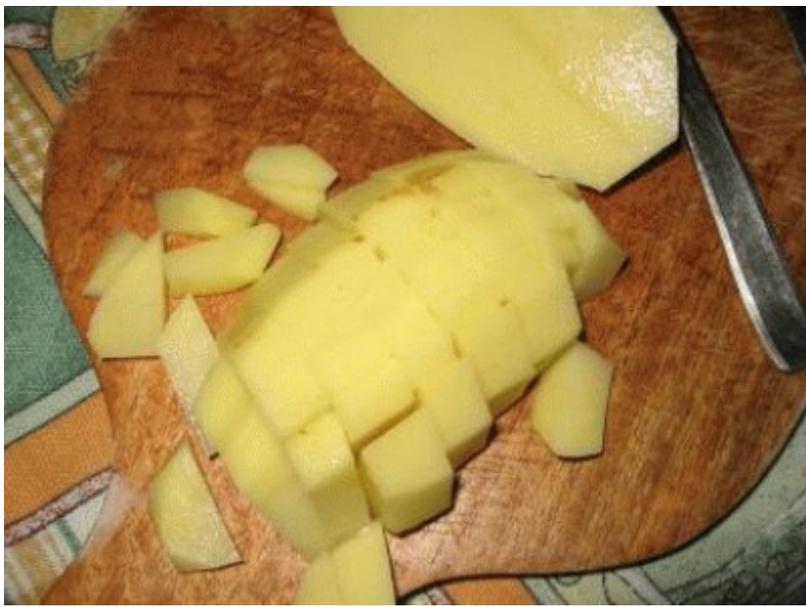
2 Tritare la cipolla, l'aglio ed il prezzemolo.

Tagliare a dadini il salamino e sminuzzate l'uovo sodo.

In una ciotola mescolare il pangrattato, il trito di cipolla, aglio e prezzemolo, l'uvetta, i pinoli, l'uovo ed il salamino.



3 Tagliare a dadini le patate e la melanzana.



4 Portate a temperatura l'olio di semi in due padelle.

Friggere le patate e la melanzana.





5 Unite alla farcia le patate e la melanzana fritte.

Tagliare a metà i peperoni, puliteli e togliete i filamenti ed i semini.

Riempite i peperoni con la farcia.



6 Infornate a 180°C per 35 minuti.

