

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane ripiene ai peperoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 melanzane
1 cipolla
3 cucchiai di olio extravergine di oliva
3 peperoni
5 pomodori maturi
1 costa di sedano
poco basilico
2 uova
5 cucchiai di parmigiano grattugiato
poco peperoncino
sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliare le melanzane per il lungo e svuotatele aiutandovi con un coltello.



2 Tritare la cipolla.

In una padella lasciate soffriggere la cipolla in 3 cucchiari di olio.



3 Frullare nel mixer i peperoni, i pomodori, il sedano ed il basilico e unitelo al soffritto.



4 Lasciate cuocere a fuoco medio per 15 minuti dopo aver salato il composto.



5 Unite le uova, 3 cucchiai di parmigiano, poco peperoncino e mescolare.



6 Riempite le melanzane con questo composto e trasferitele in una pirofila.

Coprite con del parmigiano.



7 Infornate a 180-200°C per 40 minuti.

