

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 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
3 peperoni  
5 pomodori maturi  
1 costa di sedano  
poco basilico  
2 uova  
5 cucchiaini 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 cucchiai 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.

