



Involtini di peperoni - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

contorni - verdure - provola -

Ingredienti:

1 kg di peperoni arrostiti
2 melanzane
15 capperi
15 olive nere
100 g di provola
sale
olio q.b.
1 pugnetto di pangrattato

Procedimento:

arrostitire i peperoni e pulirli. Tagliare a cubetti le melanzane, disporle in una scolapasta, aggiungere un po di sale. Lasciarle per un'ora, poi lavarle, strizzarle e porle in una teglia con in filo d'olio, farle appassire, aggiungere poi i capperi dissalati e le olive snocciolate tagliate a metà .

Far soffriggere e alla fine aggiungere se è necessario un po di sale.

Prendere un tagliere, tagliare a cubetti la provola.

Prendere ogni peperone e tagliarlo in quattro parti nella sua lunghezza. Prendere una parte del peperone tagliato, adagiarvi un cucchiaino pieno di melanzana e qualche cubetto di provola avvolgerlo come un involtino.

Fare questa operazione con tutti i peperoni.

Prendere una teglia, foderarla con carta forno e adagiarvi delicatamente tutti gli involtini fatti, aggiungere un po di sale, olio q.b.