

Verdure ripiene **Peperoni, melanzane, zucchini, pomodori**

Mettere in ammollo un po' di pane grattugiato nel latte.

Tritare una o due fette di arrosto, del prosciutto cotto, un po' di salsiccia insaporita prima e sgrassata in un filo d'olio, una manciata di prezzemolo, qualche foglia di salvia, un rametto di rosmarino, una manciata di erba cipollina, un po' di timo, qualche foglia di basilico, un pizzico di origano e una manciata di pinoli.

In una terrina romper un uovo e sbatterlo leggermente con una forchetta, aggiungere sale, pepe e un cucchiaio di grana grattugiato.

Aggiunger tutti gli altri ingredienti tritati e amalgamare con un po' d'olio.

Svuotare le melanzane tagliate a metà, i peperoni e le zucchine e scottarli per alcuni minuti in acqua salata. I pomodori tagliati in due e svuotati non necessitano di scottatura.

Riempire le verdure con il ripieno e porli in forno a 180 gradi per circa 25 - 30 minuti con qualche fiocchetto di burro.

Per il ripieno se non c'è l'arrosto si può usare anche del bollito, si può mettere anche della mortadella e anche qualche formaggio. Il risultato è sempre ottimo.

