

## Peperonata alle uova

(o potete usare la salsiccia come alternativa non vegetariana)

Questo piatto è apprezzato dai suoi nipoti.

Originariamente era cucinato da sua madre, Vincenza Di Fede e ora è preparato da Elvira per i suoi nipoti.

È un piatto vegetariano ed era anche speciale per la sua famiglia, poiché il padre di Elvira era vegetariano.

### Ingredienti

2-3 Capsicum (misto) - tagliato a pezzi piccoli

3 patate - sbucciatele e tagliatele a fettine

1 melanzana - tritata

2 scatole di pomodori pelati

1-2 spicchi d'aglio

Metti 4 uova nella salsa

Come preparare:

Olio in padella

Tagliate il peperone, le patate, le melanzane e mettetele in padella a cuocere

Ogni 3 minuti circa aggiungi dell'olio d'oliva

Una volta cotte le verdure, nella stessa padella, aggiungere lo spicchio d'aglio

Tritate e schiacciate i pomodori pelati

Aggiungi un po' d'acqua

Aggiungi l'origano

Aggiungi il sale

Crea uno spazio al centro della padella e aggiungi le uova per cuocere

Condite con sale e pepe quanto basta

Servire con pane tostato

**TORTA con BISCOTTI**

125 g biscotti savioardi, tagliati a dadini di 1 cm

125 g di amaretti, spezzettati in pezzi di 1 cm

125 g di nocciole, tostate, pelate e tritate

200 g di cioccolato fondente, tagliato a pezzi

la scorza di 1 limone piccolo, tritato finemente (o sostituire l'arancia o il mandarino)

6 albumi d'uovo

100 g di zucchero semolato

250 ml panna, montata con un po di zucchero al velo e liquore Amaretto

Per prima cosa, preparate i biscotti, le nocciole, il cioccolato fondente, e la scorza. Mescolatali insieme in una ciotola e metteteli da parte.

Preparate una tortiera da 22 cm ungendola leggermente e rivestendola di carta. Preriscalda il forno a 170 ° C.

Usando una frusta elettrica, montate gli albumi fino a renderli spumosi, aggiungete gradualmente lo zucchero e continuate a sbattere fino a quando gli albumi saranno ben sodi.

Mescolate delicatamente i biscotti, le nocciole, il cioccolato e la scorza fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versate il composto nella teglia preparata e infornatele a 170 ° C per 1 ora.

Lasciar raffreddare in forno con la porta socchiusa.

Prima di servire spalmate la torta con la panna montata aromatizzata con lo zucchero e due o tre gocce di liquore all'amaretto.