



## Cartoccio di zucchine con feta e capperi

### Ingredienti:

- 200 gr feta
- 40 gr Capperi in salamoia Lilliput Saclà
- 1 vasetto zucchine grigliate
- 2 patate tagliate a cubetti e bollite al dente
- 80 gr olive nere
- 1 peperoncino fresco
- 1 spicchio d'aglio
- Prezzemolo
- Origano
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- Sale
- Pepe



### Preparazione:

- In una ciotola unite le patate e la feta tagliata a cubetti, aggiungete le zucchine grigliate sgocciolate, il peperoncino e lo spicchio d'aglio tagliati a rondelle, le olive e i capperi.
- Insaporite con origano, prezzemolo tritato, sale, pepe e irrorate con olio.
- Trasferite il tutto su un foglio di carta da forno e chiudete il cartoccio sigillandolo con cura. Passate in forno a 200° C per 10 minuti.