

### Κοτόπουλο φιλέτο παπουτσάκι

1 μεγάλο στήθος κοτόπουλο  
1 μελιτζάνα φλάσκα  
1/2 πιπεριά πράσινη(για γέμισμα)  
1/2 πιπεριά κόκκινη(για γέμισμα)  
1/2 πιπεριά κίτρινη(για γέμισμα)  
100γρ ντομάτα κονκασέ  
1 σκελίδα σκόρδο  
80 ml κρασί λευκό  
10γρ θυμάρι αποξηραμένο  
15γρ βασιλικό αποξηραμένο  
ψιλοκομμένο φρέσκο βασιλικό για το γαρνίρισμα  
1 πρέζα ζάχαρη  
80-100γρ γκούντα σε καρέ και δύο φέτες ψιλές  
ή μοτσαρέλα σε άλμη, κομμένη ζαράκια 1 εκατοστού και φέτες για επικάλυψη

Τ.Π.: Κόβουμε το στήθος σε καρέ 2 εκατοστών περίπου. Αλατοπιπερώνουμε και ραντίζουμε με το μισό κρασί. Αφήνουμε σε ένα μπολ.

Κόβουμε την μελιτζάνα στη μέση και χαράζουμε τη σάρκα της. Αλατίζουμε και την αφήνουμε στην άκρη 20 λεπτά. Λαδώνουμε τις μελιτζάνες και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 180° C για 20' -30'. Προετοιμάζουμε τα λαχανικά μας. Κόβουμε τις πιπεριές σε καρέ μεγέθους 1 εκατοστού περίπου. Σπάμε και ψιλοκόβουμε την σκελίδα σκόρδο, κόβουμε το γκούντα σε καρέ μεγέθους όπως τις πιπεριές. Σε ένα τηγάνι σοτάρουμε το κοτόπουλο, μόλις αρχίσει να παίρνει χρώμα ρίχνουμε το σκόρδο, τις πιπεριές (τις θέλουμε να κρατάνε, όχι να λιώνουν), σβήνουμε με το υπόλοιπο κρασί, μόλις γλασάρει ρίχνουμε την ντομάτα, τη ζάχαρη, αλάτι, πιπέρι.

Τραβάμε από τη φωτιά και μόλις πέσει η θερμοκρασία, ρίχνουμε το θυμάρι και τον αποξηραμένο βασιλικό. Ρίχνουμε τη γκούντα και ανακατεύουμε τα υλικά. Γεμίζουμε τις μελιτζάνες, σκεπάζουμε με τη φέτα γκούντα και ψήνουμε στο φούρνο για 15' στους 200° C.

\*(Μπορούμε να αντικαταστήσουμε τη γκούντα με τη μοτσαρέλα. Η μοτσαρέλα κομμένη σε ζαράκια 1 εκατοστού και φέτες για επικάλυψη).

Προαιρετικά μπορούμε στο σοτάρισμα να προσθέσουμε ελιές μαύρες ή πράσινες χωρίς κουκούτσι.