

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Briam con patate e zucchini

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

PATATE 1 kg  
ZUCCHINE 1 kg  
POMODORI ½ kg  
SPICCHIO DI AGLIO 6  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1,5  
tazze  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

**1** Pulite e lavate le patate e tagliatele a fette rotonde. Pulite, lavate gli zucchini e tagliateli in lunghe fette.

In una teglia media stendete una fila di zucchini. Salate, pepate e aggiungete la metà del prezzemolo tritato. Inoltre unite anche la metà dell'aglio tritato.

Pelate e tritate i pomodori e versatene la metà sugli zucchini. Continuate con una fila ancora di patate e di zucchini ed infine ricoprite con l'aglio, il prezzemolo e i pomodori. Salate, pepate, versate sopra l'olio e 2-3 tazze d'acqua. Lasciate cuocere al forno per 1 ora circa.

NOTE

Variazioni: Se volete, potete sostituire la metà degli zucchini con delle melanzane.