

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Teglia di verdure

di: *maggie*

LUOGO: Europa / Italia

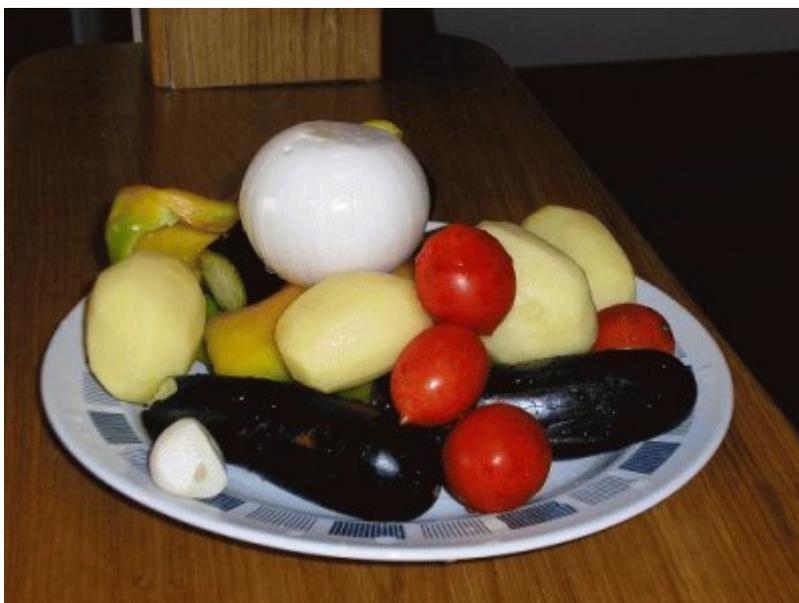
DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CIPOLLE 1
PEPERONI 1
MELANZANE 1
PATATE 2
POMODORI CILIEGINI 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
PANGRATTATO
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE



2 Lavare e tagliare tutti gli ingredienti a dischi sottili.

Ungere leggermente una teglia da forno e iniziare a comporre i vari strati di verdure, intervallare con un battuto di olio, aglio, prezzemolo, sale e pepe.

Iniziare con un primo strato di cipolle.



3 Il secondo strato di peperoni.



4 Il terzo di patate.



5 Poi le melanzane.



6 L'ultimo strato di patate, pomodori, cospargere di pangrattato.



7 Cuocere in forno preriscaldando il grill, per 25 minuti alla massima temperatura, se microonde combinato, fino a completa doratura in forno tradizionale.

