

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Teglia di verdure facile

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



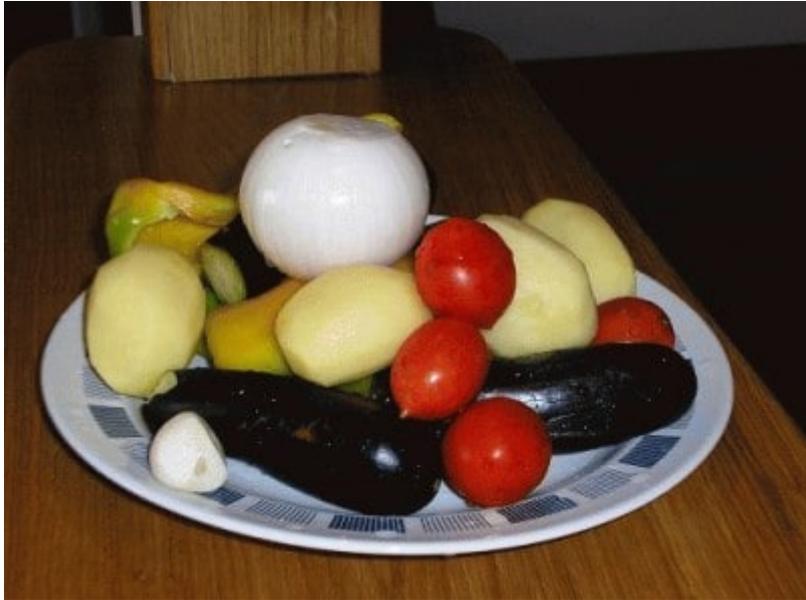
Cosa c'è di meglio del preparare un buon contorno facile e veloce? La **teglia di verdure** è proprio l'idea giusta infatti quando si vuol portare a tavola un piatto allegro ma che sia semplice da fare e che piaccia a tutti! Si tratta di una ricetta gustosa ma che al tempo stesso sia veloce da preparare. Spesso infatti si ha l'esigenza di star dietro a piatti più elaborati ed è per questo che una volta tagliate le verdure il di più è fatto! Non serve essere infatti grandi chef per realizzare la teglia di verdure e se le amate particolarmente vi consigliamo di realizzare anche la ricetta dello [sformato](#): semplice e ottimo!

### 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

- 1 Quando volete realizzare la teglia di verdure, per prima cosa lavate e pulite i vostri ingredienti.



- 2 Quindi poi bisogna tagliare tutte le verdure 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.



## CONSIGLIO

**Potrei utilizzare anche delle zucchine?**

Sì certo che si può!

**Posso fare in forno semplice?**

Sì va benissimo cuocere in forno.

**Potrei aggiungere del formaggio tra uno strato e l'altro?**

È un'ottima idea!