

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!