

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Tiella

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

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



INGREDIENTI

600 g di pomodori maturi (privati dei semi della pelle dell'acqua di vegetazione)
500 g di melanzane
500 g di patate pelate e affettate
400 g di cipolla affettata
2 coste di sedano tritate finemente
2 spicchi di aglio tritati
3 cucchiari di prezzemolo tritato
olio d'oliva
sale e pepe a mulinello.

PREPARAZIONE

1 Affettate le melanzane, liberate dei piccioli e dei fondi, ricopritele di sale e lasciate che perdano l'acqua di vegetazione.

Ora, prendete una teglia capiente, ungete il fondo, poi calate le verdure, disposte a strati;

ogni piano va condito con sedano tritato, aglio, prezzemolo, origano, sale, pepe e un filo d'olio, così fino alla fine; ricoprite la superficie dell'odoroso trito, versate olio poi passate la teglia in forno caldo, a 180° gradi, e lasciate cuocere fino a che il tutto s'è abbastanza asciugato.