

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Briam con patate e zucchini

di: *Cookaround*

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