

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Melanzane, peperoni e patate al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [35 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Melanzane, peperoni e patate al forno: un contorno rustico e davvero saporito.

Tutti conosciamo la bontà delle patate al forno, ma avete mai provato a cuocerle insieme alle melanzane e ai peperoni aromatizzando il tutto con dell'origano e rifinendo con della provola?

Beh vi assicuriamo che il risultato è una bomba!

Assolutamente da leccarsi i baffi, anche per chi i baffi non li ha!

## INGREDIENTI

MELANZANE 2

PEPERONI ROSSI 1

PEPERONI GIALLI 1

PATATE 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5  
cucchiari da tavola

OLIVE NERE a piacere, facoltative -

PROVOLA 50 gr

PANGRATTATO

ORIGANO

SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate come prima cosa le patate e tagliatele a cubotti. Ungete la pirofila e trasferitevi le patate.





2

Lavate le melanzane e tagliatele a pezzetti, quindi unitele in teglia insieme alle patate.



3

Tagliate a pezzetti anche i peperoni, quindi unite anch'essi alla teglia. Salate bene il tutto e aromatizzate con abbondante origano.





- 4 Ungete con abbondante olio extravergine e mescolate con le mani per distribuire bene il condimento.



**5** Spolvarate con del pangrattato ed infornate a 200°C per 30 minuti.





**6** A questo punto sfornate la teglia e distribuite della provola grattugiata. Infornate per qualche altro minuto.



**7** Servite le melanzane, peperoni e patate al forno ben calde.

