

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Teglia di patate, cipolle e peperoni al forno

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **90 min**



Teglia di patate, cipolle e peperoni al forno: un piatto che profuma d'estate...Le verdure, cotte in forno, restano molto saporite, quasi troppo ricco per essere considerato "solo" un contorno! Questo contorno di verdure è perfetto per accompagnare secondi di carne. Di certo è il piatto perfetto se avete ospiti a tavola e non volete stare tutto il giorno in cucina. Perché una volta puliti gli ortaggi la parte più lunga e decisamente noiosa è fatta! Questa poi rappresenta solo una gustosa base, un punto di partenza dal quale poi partire e provare

anche a sperimentare altro, cambiando magari verdure e ortaggi di stagione.

Buono, semplice e saporito questo piatto con le verdure conquisterà anche i palati più difficili!

Provate la nostra ricetta e se amate particolarmente le verdure al forno, provate anche queste altre ricette con le verdure:

[zucchine gratinate](#)

[sformato di verdure](#)

[verdure miste al forno](#)

INGREDIENTI

PATATE 1 kg

CIPOLLE ROSSE 350 gr

CIPOLLE BIANCHE 350 gr

PEPERONI ROSSI 500 gr

PEPERONI GIALLI 500 gr

PEPERONI FRIGGITELLI 250 gr

OLIVE NERE 80 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ORIGANO a piacere -

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare la ricetta della teglia di patate, lavate ed asciugate le patate e tagliatele a pezzi grossolani, rimuovere i semi ai peperoni e tagliateli a pezzi piuttosto grandi, affettate le cipolle a fette spesse, rimuovere i semi dai friggitelli cercando di mantenerli integri.











- 2 Riunite tutte le verdure preparate in una ciotola molto capiente e conditele con l'olio extravergine d'oliva, il peperoncino, l'origano ed il sale.







3 Trasferite tutto in una teglia da forno distribuendo le verdure in un unico strato.



4 Infornate modalità statica a 200° per 50 min - 1 ora





CONSIGLI