

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Teglia di patate e peperoni

di: *Maria*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

PATATE 1 kg  
PEPERONI misti - 4  
CIPOLLE 2  
OLIVE NERE  
SALE  
PEPE NERO  
ORIGANO ESSICCATO

## PREPARAZIONE

**1** Sbucciate, sciacquate e tagliate le patate a dadi; raccoglietele in una ciotola capiente.

Unite alle patate anche i peperoni, le cipolle tagliate a fette e le olive nere in quantità a piacere.



- 2 Condite le verdure nella ciotola con abbondante olio extravergine d'oliva, sale, pepe ed origano.



- 3 Trasferite le verdure condite in una teglia da forno o in una casseruola adatta alla cottura in forno.



4 Infornate la teglia a 200°C per 30 minuti coprendo la stessa con un foglio d'alluminio.

Non appena le verdure si saranno ammorbidite, rimuovete l'alluminio e terminate la cottura a teglia aperta fino a che la verdura si dori e si formi una crosticina in superficie.