

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Tiella

di: *Cookaround*

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 cucchiaini 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.