

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Torta di verdure a strati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 35 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

3 patate
4-5 zucchine
1-2 peperoni rossi
poco olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Sbucciate le patate e tagliare a fettine sottili.

Pulite le zucchine e tagliatele a rondelle sottili.

Pulite i peperoni e riduceteli a striscioline.



2 Ungete una pirofila rotonda con bordi abbastanza alti con 2 cucchiai di olio extravergine.

Disponete sopra uno strato di patate, uno strato di zucchine e sopra ancora uno strato di peperoni.



3



4



5 Poi ripetete con uno strato di patate e finite con lo strato di zucchine.

Irrorate con olio extravergine fra uno strato e l'altro e condite con un pò di sale.



6 Infornate a 200°C per 35 minuti.

Servite ben caldo.



7

