

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Verdure miste al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 peperone
1 melanzana
3 patate
4/5 zucchine
1 cipolla
pomodorini
10/12 olive verdi
capperi
olio
aceto
sale
pepe
zucchero.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa, lavare tutte le verdure, asciugarle e tagliarle a pezzettini della forma che

si preferisce ma cercando di dare a tutti la stessa grandezza.

Frullare insieme olive e capperi ed unire alle verdure.



- 2 Condire le verdure con abbondante olio, sale e pepe ed unire anche mezzo bicchiere di aceto e circa un cucchiaino di zucchero.

Mescolare tutto ed unire un bicchiere di acqua.

Infernare a 220°C per circa un'oretta. Controllare la cottura, girare ogni tanto le verdure ed aggiungere acqua se necessario.

Il piatto finito:

