



Ratatouille di verdure - [Visualizza sul sito](#)
di primula blu

contorno - verdure orto - aceto - freddo - vegetariano

Ingredienti:

1 peperone rosso o giallo medio
1 melanzana media
1 zucchina
1 patata
uno spicchio d'aglio
origano q.b.
sale q.b.
olio evo
aceto balsamico

Procedimento:

Tagliare tutte le verdure a strisce dello stesso spessore, avendo cura di aver fatto perdere l'amaro alla melanzana in precedenza.

Quindi ricoprire con della carta forno una teglia da forno metterci le verdure, salare, spolverizzare di origano e di olio e mischiare bene; infornare a forno caldo (180°) per una mezz'ora quindi tirar fuori la teglia spruzzare le verdure con l'aceto balsamico e rinfornare per un'altra mezz'ora.
Si possono servire sia tiepide che fredde e sono un ottimo contorno.