



Cipollata - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Contorni caldi - peperoni - zucchine

un chilo di cipolla affettata sottilmente
pomodori affettati prima e ridotti a listerelle poi (3 o 4)
peperoni a quadrotti (2)
zucchine a cubettoni (2)
patate grattugiate (800 grammi circa)
melanzane affettate prima e ridotte a listerelle poi (4)

Il tutto ben intriso di olio d'oliva e condito con origano, pepe e dado in polvere per verdure. In forno un'oretta, vigilando ogni quarto d'ora per evitare che si attacchi o si bruciacchi il tutto.



Immagine presa dal sito ecucinando.it