



Teglia di Verdure - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

contorni freddi - zucchine - peperoni

di Maffo

1 melanzana media
2 zucchine
2 peperoni
2 cipolle rosse
½ kg pomodorini ciliegino
3 patate medio-piccole
pangrattato

Si sbucciano le melanzane, i pomodorini e le patate a tocchetti, i peperoni a faldine piccole, le zucchine a rondelle, le cipolle a fettine sottili e si mette tutto in una teglia a crudo mischiando un po' con le mani per amalgamare le verdure. Si cosparge di un po' d'olio, non troppo, e una manciata di pangrattato unitamente ad una spolverata di sale. Si rimescola con le mani, ancora sale e pangrattato e si inforna (posizione grata in basso) a 180° per almeno un'ora, controllando man mano che le verdure si appassiscano e si cuociano senza bruciare il fondo. Non c'è necessità di mescolare durante la cottura.

Le verdure si servono fredde e sono più buone il giorno dopo.

