

Teglia di verdure al forno

1 melanzana
1 zuccina
5 patate
1 scatola di pomodori pelati tritati (400 gr.)
1 mazzetto di basilico
1 spicchio d'aglio tritato
1 cucchiaio di olio d'oliva
parmigiano grattugiato
sale



FACILEeBUONO

Una vera delizia



Laviamo la zuccina e la melanzana, peliamo le patate e tagliamo il tutto dello spessore di 5 mm.
Spolveriamo di sale la zuccina e la melanzana.
In una ciotola amalgamiamo i pelati e l'aglio.
Sul fondo di una pirofila mettiamo un po' d'olio e stendiamo uno strato di patate, uno di zucchine, uno di pelati, uno di melanzane e per finire ancora pelati.
Spolveriamo con il formaggio grattugiato e adagiamo le foglie di basilico precedentemente lavate.
Copriamo con un foglio di alluminio e cuociamo a forno preriscaldato a 200° per 50 minuti.
Spegniamo e lasciamo riposare per altri 15 minuti.

Il mio pensiero in merito alle verdure consiste in primo luogo di scegliere verdure di stagione. Preferibilmente nostrane, cioè che sono prodotte in zona, senza lunghi trasferimenti.

Eccezionale teglia di verdure al forno, a strati di patate, zucchine e melanzane. Una vera delizia.

