

## Tian di verdure

---



Ingredienti per 4 persone

2 Melanzane nere tonde

2 Pomodori rossi tondi

Sale e pepe q.b.

Olio evo q.b.

Basilico q.b.

1 Peperone

2 Patate

2 cipolle

PROCEDIMENTO:

Lavare e tagliare le melanzane a fette regolari spesse 1 cm senza privarle della buccia. Sbucciare e tagliare a fette sottili le patate, affettare i pomodori e le cipolle, lavare e privare di semi e filamenti il peperone e tagliarlo a fette. Disporre tutte le verdure in una ciotola capiente e condirle con olio, sale e pepe e qualche foglia di basilico spezzettata. In una teglia tonda, rivestita con carta forno, versare 4 cucchiaini d'acqua sul fondo e disporre le verdure alternate a raggiera partendo dal bordo della teglia.

Cospargere con pangrattato ed irrorare con un giro d'olio. Adagiare la teglia sul distanziatore nel kit forno, coprire con MC e cuocere a fiamma viva per 30 min., abbassare la fiamma al minimo e proseguire la cottura altri 10 min.. Spegnere, lasciare 10 min. in autocottura con MC.

Lorena Vecchini