

Tortino di verdure al gratin



Ingredienti:

1 melanzana

1 zucchini

1 peperone giallo

3 pomodori

2 cucchiaini pangrattato

sale, pepe, basilico, maggiorana

Tagliate le melanzane per lungo a fette spesse circa mezzo centimetro e cospargete di sale grosso.



Lasciate 30 minuti a riposare e spurgare l'acqua.
Sciacquatele e strizzatele.

Tagliate anche le zucchine ed i pomodori a fette lunghe e spesse mezzo centimetro. Togliete i semi ai pomodori. Il peperone tagliate a falde. Ungete la teglia con olio e disponete un strato di melanzane. Condite con poco sale, pochissimo olio, basilico e maggiorana. Proseguite con un strato di pomodori che condite nello stesso modo.



Proseguite con il resto di verdure condimentando ogni strato.



Coprite la teglia con carta alluminio e poggiate nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite il kit con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 20 minuti, poi togliete la carta alluminio e spolverate con il pangrattato.



Coprite e proseguite la cottura 15 minuti a fiamma medio-alta. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.