

## Verdure " al forno "

---



### Ingredienti:

1 zucchini

1 melanzana lunga

1 peperone giallo

3 pomodori perini

2 spicchi d'aglio

sale, pepe, origano, curcuma

Tagliate le verdure a fette spesse e mettete alternate nella pentola unta con un goccio d'olio di oliva. Dopo ogni fetta di verdura ( zucchini, melanzane, peperone ) deve stare sempre una fettina di pomodoro.

Schiacciate l'aglio e mescolate insieme a 2 cucchiai d'olio di oliva, sale, pepe, origano, curcuma.



Versate sopra le verdure l'olio condito.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello medio. Usate lo spargifiamma sotto.

Cucinate a fiamma alta per 3 minuti, poi fiamma media per 30 minuti.

Spegnete e lasciate riposare 2 minuti. Servite sia caldo che freddo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.