
PASTICCIO DI POMODORI, ZUCCHINE E MELANZANE

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pomodori
- 250 g di zucchine
- 250 g di melanzane
- 2 cipolle
- 1 spicchio aglio
- 1 peperoncino rosso
- olio d'oliva
- 1 cucchiaio formaggio parmigiano
- sale

Sbucciate e tagliate le cipolle, l'aglio e il peperone rosso e metteteli a rosolare con un cucchiaio d'olio in un tegame.

Quando sono appassiti passateli sul fondo di una pirofila.

Tagliate i pomodori a fette rotonde, le zucchine e le melanzane a rondelle.

Disponetele allineate nella pirofila, 1 fila di pomodori, 1 fila di zucchine, 1 fila di melanzane.

Irrorate con olio, spolverate di sale e fate cuocere in forno a 180°C per una mezz'ora abbondante.

Quando lo togliete dal forno cospargetele con il parmigiano grattugiato.