

RATTATUIA

Ingredienti per 4 persone:

- patate
- carote
- cipolle
- sedano
- zucchine
- melanzane
- pomodori
- fagiolini
- fagioli sgranati
- piselli
- spinaci
- basilico
- prezzemolo
- maggiorana
- timo
- alcuni funghi freschi (o secchi)
- olio d'oliva
- pepe
- sale

Pulire e tagliare a dadini tutte le verdure, cuocerle con 1/2 mestolo d'acqua per 45 minuti, a fuoco moderato e a pentola coperta.

A metà cottura salare e pepare e prima di servire condire con olio abbondante.