

SFORMATO DI VERDURE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 2 peperoni rossi
- 3 pomodori
- 3 zucchine
- 3 patate
- 2 melanzane
- basilico
- prezzemolo
- 1 spicchio aglio
- formaggio grattugiato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Affettate e lasciate sotto sale le melanzane perché perdano l'amaro; tagliate a rondelle patate sbucciate, pomodori spellati e zucchine; dividete a falde i peperoni.
Ungete d'olio una pirofila, disponetevi le verdure a strati, cospargendo ognuno con sale, pepe, basilico e prezzemolo tritati e formaggio.
Irrorate d'olio, coprite con un foglio di alluminio e cuocete nel forno a 170°C per un'ora e mezza.
A un quarto d'ora dal termine, togliete la carta e fate dorare la superficie.