

# VERDURE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate
- 4 zucchine
- 2 melanzane
- 3 pomodori
- 1 cipolla
- aglio tritato
- prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini formaggio grana grattugiato
- 2 cucchiaini pangrattato
- 5 cucchiaini olio d'oliva
- brodo
- aneto tritato
- sale
- pepe

Appassire la cipolla tritata con 4 cucchiaini di olio, salare, pepare.

In una pirofila unta disporre a strati le verdure lavate e affettate cospargendo ogni strato con prezzemolo e aneto, salare e pepare.

Versare infine la cipolla, un po' di brodo bollente e cuocere in forno caldo a 180° per 40'.

A metà cottura cospargere con pangrattato e grana.