

VERDURE ALLA GRECA

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di zucchine
- 500 g di fagiolini
- 2 cipolle
- 3 peperoni
- 800 g di pomodori maturi
- 3 spicchi aglio
- 100 g di olive greche
- alloro
- timo
- origano
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato
- sale
- olio d'oliva
- pepe

Pulire tutte le verdure e tagliarle a tocchi.

Far appassire le cipolle tritate e l'aglio schiacciato nell'olio per 5 minuti.

Unire i peperoni e cuocere per 10 minuti.

Aggiungere le altre verdure e farle insaporire.

Trasferire il tutto in una pirofila, salare, pepare, cospargere con le erbe tritate e le olive.

Coprire con alluminio e infornare a 180 gradi per 40 minuti.

Servire cosperso di prezzemolo.