

VERDURE STUFATE ALL'UVA

Ingredienti per 6 persone:

- 1200 g di verdure miste di stagione
- sale
- pepe
- 300 g di uva bianca
- 2 mele
- 1 arancia
- 1 cuore sedano
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato
- maggiorana
- 1 foglia alloro
- 4 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine

Mondate e lavate tutte le verdure poi tagliatele a tocchetti e mettetele in un tegame di coccio con il prezzemolo tritato, qualche fogliolina di maggiorana e l'alloro.

Pelate a vivo gli spicchi d'arancia, liberandoli dagli eventuali semi, sbucciate e tagliate a spicchi le mele, pelate gli acini d'uva e togliete loro i vinaccioli poi unite tutta la frutta alla verdura compreso il sedano a rondelle.

Condite con sale, pepe e olio.

Coprite il recipiente con un foglio d'alluminio e cuocete in forno a 200°C per circa 1 ora.

Durante la cottura mescolate una volta la preparazione aggiungendo, se risultasse troppo asciutta, poca acqua bollente. Servite sia caldo sia freddo.