

SPIEDINI SEMPLICI DI VERDURE

Ingredienti per 8 persone:

- Un piccolo cavolfiore,
- 2 melanzana lunga,
- 4 peperone verde e rosso,
- uno spicchio d'aglio,
- un peperoncino piccante,
- un dl. di olio,
- un rametto di basilico,
- pane grattato,
- sale,
- pepe.

Facoltative:

- 24 patatine novelle surgelate,
- 24 pannocchiette al naturale.

Mondate e lavate il cavolfiore, lessatelo per 5 minuti in acqua bollente salata poi dividetelo a cimette. Tagliate le melanzane a grossi dadi senza sbuciarle. Riducete a quadretti i peperoni.

Dopodiché preparate 24 spiedini, alternandovi le verdure.

A piacere potete aggiungervi le patatine prima leggermente scongelate e le pannocchiette. Allineate gli spiedini in una pirofila unta d'olio e unite l'aglio tagliato a lamelle, il peperoncino a pezzetti e il basilico lavato, asciugato e stracciato con le mani. spolverizzate di pane grattato, salate, Pepate e irrorate con l'olio rimasto.

Cuocete per 20 minuti nel forno caldo a 190°.