

BRIAMI - Grecia

Ingredienti

6 zucchine
4 melanzane
500 gr di patate
2 cipolle
2 peperoni verdi
500 gr di pomodori maturi
1 ciuffo di prezzemolo
4 cucchiaini di olio d'oliva
Sale e pepe nero di mulinello

Attrezzatura

una teglia da forno di altezza minima 65 mm
un tagliere
un coltello

Preparazione

Lavare e mondare le verdure, tagliarle a pezzi regolari, affettare le cipolle e tritare il prezzemolo.

Porre il tutto, ben mescolato, nella teglia, salare e pepare, aggiungere l'olio e 2 bicchieri di acqua bollente.

Infernare a 130°C in modalità mista  per un'ora e 30 minuti. Servire tiepido.

