

## VERDURE GRATINATE DI MONIA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- 1 aglio
- sale
- prezzemolo
- pangrattato
- zucchine
- peperoni
- 1 cipolle
- melanzane
- pomodori ciliegini

### Come si prepara

Lavare e tagliare le verdure a pezzettoni e condirle con l'olio, il sale, il prezzemolo e l'aglio tagliuzzato.

Aggiungere il pangrattato e mescolare bene.

Versare il tutto in una pirofila ed infornare a 200 gradi per 40-45 minuti.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 40

### Tags

verdure, contorno, vegetariana, piatti vegetariani, verdure gratinate



