

Ingredienti: pomodori, patate, cipolle (o altri ortaggi a scelta), sale, pepe, olio, pan grattato, prezzemolo, aglio.

Preparazione: dividere il pomodoro (e gli altri ortaggi) in due parti e metterli in un sesto da cottura. Aggiungere sale e pepe. In un piatto a parte aggiungere al pan grattato prezzemolo tritato (ed eventualmente aglio) con un po' di sale e pepe. Poi aggiungere olio e mescolare in modo che l'impasto sia uniforme. Con un cucchiaio prendere l'impasto ottenuto e metterlo sopra agli ortaggi precedentemente tagliati a metà. Cospargere un filo d'olio sopra ed eventualmente un altro po' di pan grattato. Scaldare il forno e mettervi il sesto. Tenere in forno per più di un'ora.

*by Pietro*

