

Tiella di verdure

Ingredienti *Per 4 persone*

- 300g di pomodori freschi
- 2 peperoni gialli
- 2 melanzane
- 500g di patate
- 250g di mozzarella
- 60g di pecorino
- basilico e origano
- olio extravergine d'oliva
- pangrattato
- sale e pepe



Preparazione: lavare e tagliare a fette sottili tutti gli ortaggi, in un tegame da forno mettere un filo d'olio e uno strato di pomodori, proseguire con uno strato di patate, uno di melanzane, uno di peperoni e uno di mozzarella.

Aggiungere sale e pepe e foglioline di basilico. ripetere ancora una volta e nella stessa sequenza gli strati degli ortaggi. Terminare con pezzetti di pomodoro e mozzarella.

Al pangrattato mescolare il pecorino con origano, sale e pepe, ed ricoprire i pomodori mettendo un po' d'olio.

Infornare (a 200°) per un'ora circa.