



VERDURE «AL FORNO»

RICETTA PER

4-6 



PREPARAZIONE
15 min



COTTURA
ca. 50 min

INGREDIENTI

- $\frac{1}{2}$ Sedano rapa
- 1 Melanzana
- 1 Cavolfiore piccolo
- 2 Zucchine
- 2 Patate dolci
- 10-12 Pomodori ciliegini
- 2 Peperoncini
- 1 Limone
- 4 Rametti di origano
- 1 Testa d'aglio
- 2 Scalogni grandi
- 4 CT Olio d'oliva con limone
- 100 g Di formaggio feta
- Sale, pepe macinato grossolanamente

PREPARAZIONE

- 1**
Rivestire di carta da forno XL una teglia da forno piuttosto piatta.
- 2**
Preriscaldare il forno ventilato a 220 °C.
- 3**
Poi sbucciare il sedano rapa e tagliarlo a pezzi grossolani.
- 4**
Lavare bene le patate dolci e sbuciarle.
- 5**
Tagliare le zucchine a fette e la melanzana a pezzi di media grandezza.
- 6**
Sbucciare e tagliare in quarti gli scalogni.
- 7**
Dividere a metà la testa d'aglio senza sbuciarla.
- 8**
Distribuire sulla carta da forno le verdure tagliate, i pomodori ciliegini e le cimette di cavolfiore.
- 9**
Tagliare ad anelli i peperoncini e distribuire i rametti di origano sulle verdure.
- 10**
Tagliare il limone in quarti e appoggiarlo sulle verdure.
- 11**
Condire il tutto con l'olio di oliva mescolato al limone e con sale grosso e pepe.
- 12**
Coprire la teglia con un foglio di alluminio e cuocere in forno per ca. 35 minuti.
- 13**
Trascorsi i 35 minuti, sbriciolare il formaggio feta e spargerlo sulle verdure.
- 14**
Regolare al massimo la temperatura del forno e far cuocere le verdure senza il foglio di alluminio per altri 15 minuti circa.
- 15**
Spremere sulle verdure i limoni cotti al forno e servire subito.