



MISTO DI VERDURE ALLA PIASTRA



Dosi per:
6 persone



Strumenti e accessori:

- Griglia Moneta Pro Grill
- Ciotola
- Tagliere
- Coltello adatto

Ingredienti:

- 4 zucchine
- 2 melanzane lunghe
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 2 porri
- prezzemolo
- basilico
- origano
- peperoncino
- olio extrav. di oliva
- sale e pepe

Procedimento:

Spuntate, mondate e lavate le zucchine e le melanzane, quindi tagliatele a fette di circa 2-3 millimetri nel senso della lunghezza.

Lavate i peperoni, mondateli e privateli del picciolo, dei semi e delle nervature bianche interne e tagliateli a falde. Mondate i porri, lavateli, tagliateli a rondelle dello spessore di circa mezzo centimetro.

Mescolate in una ciotola l'olio con il sale e il peperoncino, pennellate con questo composto le verdure, ponetele sulla piastra calda e cuocetele per circa 8-9 min., girandole delicatamente con una paletta.

Dopo averle cotte portate la piastra direttamente in tavola e cospargete le verdure con le erbe aromatiche tritate.

Buon appetito!