



STUFATO MEDITERRANEO

ricetta di Angela Maci per COOKiamo School (TV)

Ingredienti per 4/6 persone

4 patate grandi
6 zucchine
1 cipolla di Tropea
10 pomodorini
basilico fresco
Olio evo Filippo Berio
sale fino
origano secco

Preparazione

Lavate le zucchine e le patate (pelate) e tagliatele a tocchetti non troppo piccoli. Lavate anche i pomodorini e tagliateli a metà. In una pentola fate soffriggere la cipolla a fettine con olio evo. Aggiungete le patate e le zucchine e lasciate insaporire. Unite anche i pomodorini, il basilico, l'origano, il sale e aggiungete mezzo bicchiere d'acqua. Lasciate cuocere con il coperchio per 30 minuti. Spegnete e lasciate raffreddare. Lo stufato freddo è ancora più buono.

