

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

sale fino

Origano di Sicilia Bio Cannamela

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.

