

TIAN PROVENZALE



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 50 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 1 cipolla - 1 peperone rosso (150 g) - 1 grossa melanzana (500 g) - 3 pomodori (240 g) - 1 zucchini (200 g) - 1 spicchio d'aglio - 70 g di olive nere - 1 cucchiaino di timo - olio d'oliva - sale, 5 grani di pepe

1. Preriscaldare il forno a 210°C (term. 7). Pelare la cipolla e tagliarla in quattro. Pelare lo spicchio d'aglio, tagliarlo a metà e togliere il germe se necessario.
2. Lavare le altre verdure e asciugarle, togliere i semi del peperone. Inserire la bacinella trasparente e la bacinella media. Sistemare il disco per affettare da 4 mm e affettare separatamente tutte le verdure una dopo l'altra e l'aglio usando il programma ROBOT.
3. Sistemare le verdure tagliate in un piatto da forno oliato in precedenza alternandole e cospargere di olive, timo, sale, pepe. Innaffiare generosamente con olio d'oliva.
4. Mettere in forno per 50 minuti. A metà cottura, se necessario aggiungere mezzo bicchiere di acqua per evitare che le verdure si secchino.

Consigli del cuoco :

Se le verdure si scuriscono troppo rapidamente, a metà cottura si può coprire la pirofila con un foglio di alluminio.

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016