

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 zucchina (200 g) 1 spicchio d?aglio 70 g di olive nere 1 cucchiaio 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