Pomì
O Così. O Pomì.

Fricò di verdure



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolle: 2
- Melanzane: 1
- Olio evo: q.b.
- Pepe: q.b.
- Peperoni: 1
- Sale: q.b.
- Zucchine: 2

Preparazione

1. Il Fricò di verdure è un ricco piatto a base di pomodoro a cubetti, cipolle, melanzane, peperoni e zucchine.
2. Mondare le verdure e tagliarle a listarelle. In una padella con olio evo cucinare progressivamente le verdure una a una, iniziando con i peperoni, passando poi alle melanzane e, per ultime, le zucchine.
3. Mettere le verdure da parte in un vassoio.
4. Una volta che tutte le verdure saranno cotte (facendo attenzione che siano croccanti), nella stessa padella indorare prima le cipolle e poi aggiungere il ***pomodoro a cubetti Pomì***, lasciando cuocere il fricò di verdure per 15 minuti.
5. Aggiungere tutte le verdure precedentemente saltate in questa padella, aggiustare di sale e pepe e terminare la cottura a fuoco moderato per qualche minuto.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 100 gr

