

Fricó de verduras



Tiempo de preparación: 25 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate finamente troceado 400g 100 gr
- Aceite de oliva virgen extra
- Berenjena 1
- Calabacines 2
- Cebollas 2
- Pimienta
- Pimientos 1
- Sal

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Pelar las verduras y cortarlas en tiras. En una sartén con aceite de oliva virgen extra cocinar una a una las verduras, comenzando con los pimientos, pasando luego a las berenjenas y, por último, a los calabacines.

Apartar las verduras en una bandeja.

Una vez preparadas todas las verduras (asegurándose de que queden crujientes), dorar en la misma sartén primero las cebollas, añadiendo luego el **Tomate finamente troceado Pomi**; dejar cocer durante 15 minutos.

Añadir todas las verduras antes salteadas en esta sartén, salpimentar y terminar de cocer a fuego moderado durante unos minutos.