



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Tiella



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 30 minut Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 300 gr di pomodori
- 200 gr di patate
- 200 gr di melanzane
- sedano
- prezzemolo
- origano
- aglio
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Tiella

Passo 1.

Tagliate a fette le melanzane e mettetele in ammollo con acqua e sale per un'ora.

Passo 2.

Pulite e tagliate a fette le patate.

Passo 3.

Tritate l'aglio il prezzemolo ed il sedano.

Passo 4.

Disponete le verdure in una teglia in modo da formare degli strati.

Passo 5.

Per ogni strato di melanzane mettetete le patate, il sedano, gli aromi e dell'olio.

Passo 6.

Fate cuocere nel forno preriscaldato a 180° fino a cottura ultimata.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)