



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

Minestra di Patate, Melanzane e Peperoni



4 Persone

minestre Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- quattro patate
- tre melanzane
- tre peperoni gialli e rossi
- aglio
- olio extravergine d'oliva
- origano
- sale

Preparazione Minestra di Patate, Melanzane e Peperoni

Passo 1.

Fate soffriggere l'olio con l'aglio (da eliminare appena dorato).

Passo 2.

Aggiungete le patate, i peperoni a pezzetti, le melanzane e un pò d'acqua.

Passo 3.

Salate, mescolate e fate cuocere a fiamma lenta.

Passo 4.

Completata la cottura, cospargete la minestra con un pò di origano.

Note

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