



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

Verdure ripiene alla ligure



4 Persone

contorni Categoria

media Difficoltà

2 ore e 15 minuti Tempo

Attrezzatura : **cucchiaino, pentola, coltello, teglia, schiacciapatate**

Ingredienti

- 1 kg di patate
- 2 peperoni
- 2 zucchine
- 4 pomodori
- 4 cipolle
- 2 spicchi di aglio
- 1 ciuffetto di basilico
- 1 cucchiaio di origano
- 4 uova
- 150 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1/2 cucchiaino di noce moscata grattugiata
- 1/2 bicchiere di olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Preparazione Verdure ripiene alla ligure

Passo 1.

Mondate e affettate i funghi.

Passo 2.

Preparate un trito di cipolla e aglio e fatelo soffriggere in una casseruola con olio extravergine d'oliva.

Passo 3.

Aggiungete i funghi e fateli rosolare per 5 minuti, aggiungete poi la polpa di pomodoro, l'origano, sale e pepe a piacere.

Passo 4.

Fate cuocere a recipiente coperto e fiamma bassa per mezz'ora.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)