

Fricó de verduras

Tempo di preparazione: 25 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra:
- Berenjena: 1
- Calabacines: 2
- Cebollas: 2
- Pimienta:
- Pimientos: 1
- Sal:



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 Pomì**; 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.

For this recipe we used:

None 100 gr

