

Patate, carote e zucchine al forno

Senza glutine



Ingredienti

3 patate

4 carote

4 zucchine

Olio extra vergine di oliva

Prezzemolo

Procedimento

Pelate carote e patate. Tagliatele a tocchetti di una dimensione simile, senza impazzire per ridurli alla stessa dimensione. Condite le due verdure con olio e sale e distribuitele su una leccarda senza sovrapporle. Infornate (forno già caldo) a 190° per 20 minuti. Nel frattempo tagliate le zucchine. Prima a metà e poi a mezzaluna, ottenendo tocchetti abbastanza spessi. Conditele in una ciotola con olio e sale. Infornate insieme alle altre verdure dopo 20 minuti, oppure in un'altra leccarda. Le zucchine dovranno cuocere solo 15 minuti, mentre patate e carote 35. Sfornate e spolverate con prezzemolo tritato o altra aromatica preferita.

Ricetta dal web