

Ingredienti (per 4 persone):

- 2 patate grosse
- 4 zucchini medi
- 2 cipolle rosse medie
- Olio d'oliva
- Sale e pepe



Preparazione

Sbucciate le patate e tagliatele a grossi tocchi, tagliate gli zucchini e le cipolle a fette. Mettete tutte le verdure insieme in una padella capace, unite mezzo bicchiere d'olio, salate, pepate e cuocete a fuoco vivo per qualche minuto. Poi coprite e, girando spesso, continuate a cuocere a fuoco moderato, finché le verdure non siano ben cotte e amalgamate. Non aggiungete acqua, brodo o pomodoro.

[Versione Stampabile](#)

[Torna all'indice "Ricette di cucina"](#)