



GUSTO IN FAMIGLIA

TEGLIA DI VERDURE E SPECK ALTO ADIGE

25 minuti – facile – 4 persone



Ingredienti:

- 70 g Recla Speck Alto Adige IGP Stick
- 1 cipolla
- 2 patate
- 1 melanzana
- 1 peperone rosso
- 2 zucchine
- 200 g pomodorini
- Prezzemolo, basilico
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pane baguette per crostini

Preparazione:

1. Tagliare le melanzane a cubetti.
2. Pulire il peperone dai semi interni, lavarlo, e tagliarlo a pezzetti.
3. Pelare le patate e tagliarle a tocchetti.
4. Tritare finemente la cipolla e farla appassire con l'olio in un tegame capiente.
5. Unire le patate e lo Speck Alto Adige IGP Stick.
6. Lasciare insaporire qualche minuto.
7. Aggiungere le melanzane e i peperoni, salare e cuocere per 10 min. a fiamma dolce, con il coperchio.
8. Nel frattempo tagliare le zucchine a tocchetti, unirle alle verdure,
9. Aggiungere i pomodorini, abbassare la fiamma e cuocere sempre coperto per altri 15 min. circa.
10. Insaporire con le erbe aromatiche, servire le verdure e accompagnare a piacere con fettine sottili di pane grigliato.



Speck Alto Adige IGP Stick 70g

Questi Sticks sono ideali per gustosi stuzzichini da aperitivo o per aggiungere un elemento croccante e gustoso ai tuoi piatti caldi. Un amico prezioso in cucina!