

Ingredienti
2 peperoni rossi tagliati a dadini e sbollentati in acqua salata
4 patate lessate (intere e con la buccia)
2 cipolle pelate e sbollentate
olio d'oliva
sale
pangrattato

Preparazione
Prendiamo le patate, peliamole e tagliamole a spicchi. In una ciotola di ceramica versiamo le patate, i peperoni e le cipolle(sbollentati e sgocciolati). Versiamo dell'olio d'oliva e (se serve) del sale, mescoliamo con le mani in modo da ungere (non troppo) i nostri ortaggi. Spolveriamo poi con pangrattato in modo che ogni pezzetto sia panato. Versiamo tutto in una teglia e inforniamo a temperatura media per circa 20 minuti e finché la superficie dei nostri ortaggi panati non risulterà dorata.

Sforniamo e serviamo tiepide. Ecco un ottimo contorno. Anche il giorno dopo.