

CONTORNI

Turlù furnu

Origine: Grecia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Patate	500 g
Zucchine	4
Melanzane	2
Cipolle	2
Pomodori	3
Prezzemolo	1 manciata
Aglio	1 spicchio
Formaggio grattugiato	50 g
Pangrattato	2 cucchiai
Brodo (facoltativo)	poco
Aneto	alcuni rametti
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 E' un piatto greco. Sbucciate le melanzane, spuntatele, tagliatele a fette, mettetele su un piatto, salatele e lasciatele riposare affinché eliminino l'acqua.
- 2 Intanto preparate tutte le altre verdure: raschiate le zucchine, spuntatele e affettatele, sbucciate le patate e affettatele, tritate prezzemolo e, a parte, le cipolle.
- 3 Mettete al fuoco in una casseruola un bicchiere circa di olio e fatevi rosolare lo spicchio d'aglio schiacciato, eliminatelo, aggiungete la cipolla tritata e fatela soffriggere mescolando continuamente; salate e pepate.
- 4 Asciugate bene le melanzane e tagliate a pezzi i pomodori. Ungete una pirofila di olio e disponetevi, a strati, patate, zucchine, pomodori, melanzane, spolverizzando ogni strato con un trito di prezzemolo e aneto, sale e pepe.

- 5 Cospargere infine con il soffritto di cipolla, bagnare con qualche cucchiaio di brodo e cuocere in forno caldo. A metà cottura circa spolverizzare con il formaggio e il pangrattato mescolati bene.