

11 Μαρτίου 2019

Μπριάμ άλαδο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)





Υλικά

3 μελιτζάνες
3 κολοκυθακια
4 πατάτες
1 κούπα φρέσκια σάλτσα ντομάτας
2 πιπεριές κόκκινες
1 πιπεριά πράσινη
1 κρεμμύδι ξερό
2 σκελίδες σκόρδο
Λίγο δυόσμος ψιλοκομμένος
βασιλικός ψιλοκομμένος
μαϊντανός ψιλοκομμένος
1 φλ. νερό
αλάτι
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C. Αφού πλύνουμε και καθαρίσουμε τα λαχανικά, κόβουμε τις μελιτζάνες, τα κολοκύθια, τις πατάτες και τις πιπεριες σε μεγάλα κομμάτια. Βάζουμε τα λαχανικά ανακατεμένα σε βαθύ ταψί . Αλέθουμε το σκόρδο και το κρεμμύδι στο μπλέντερ και τα ρίχνουμε στο φαγητό,

αλατοπιπερώνουμε και πασπαλίζουμε με τα μυρωδικά. Τ' ανακατεύουμε με τα χέρια ή με δύο κουτάλες. Περιχύνουμε με το νερό. Τοποθετούμε το ταψί στον προθερμασμένο φούρνο και ψήνουμε 40΄-45΄ την πρώτη μισή ώρα σκεπασμένο, για να βράσουν τα λαχανικά και μετά το ξεσκεπάζουμε, για να ροδοκοκκινίσουν.

Πηγή:agiameteora.net