



RICETTA: SPIEDINI DI VERDURE ALLA GRIGLIA



Portata: Contorni

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 40 min.

Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 8 pomodori ciliegini
- 4 champignon
- 2 zucchine non troppo grandi
- 1 peperone
- 2 cipollotti rossi
- 3 cucchiai di olio extravergine BERTOLLI GENTILE
- erbe aromatiche (salvia basilico e timo)
- un cucchiaino di aceto di vino rosso
- sale e pepe

Olio consigliato:



Gentile

Preparazione:



Taglia il peperone togliendo torsolo, semi e filamenti interni (1). Dividi in quattro spicchi le cipolle, taglia a metà i funghi, fai le zucchine a pezzi abbastanza grossi (2). Metti tutto in un'insalatiera, insieme ai ciliegini interi (3).



Emulsiona l'olio con un pizzico di sale, il pepe, l'aceto e le erbe (4). Versa il tutto sulla verdura preparata e mescola bene. Lascia a marinare per una mezz'ora, in modo che la verdura si insaporisca (5). Componi gli spiedini alternando zucchine, champignon, peperone e cipolla con i pomodorini (6). Cuoci sulla griglia per dieci minuti, spennellandoli con il condimento e girandoli spesso. Servi appena fatti!