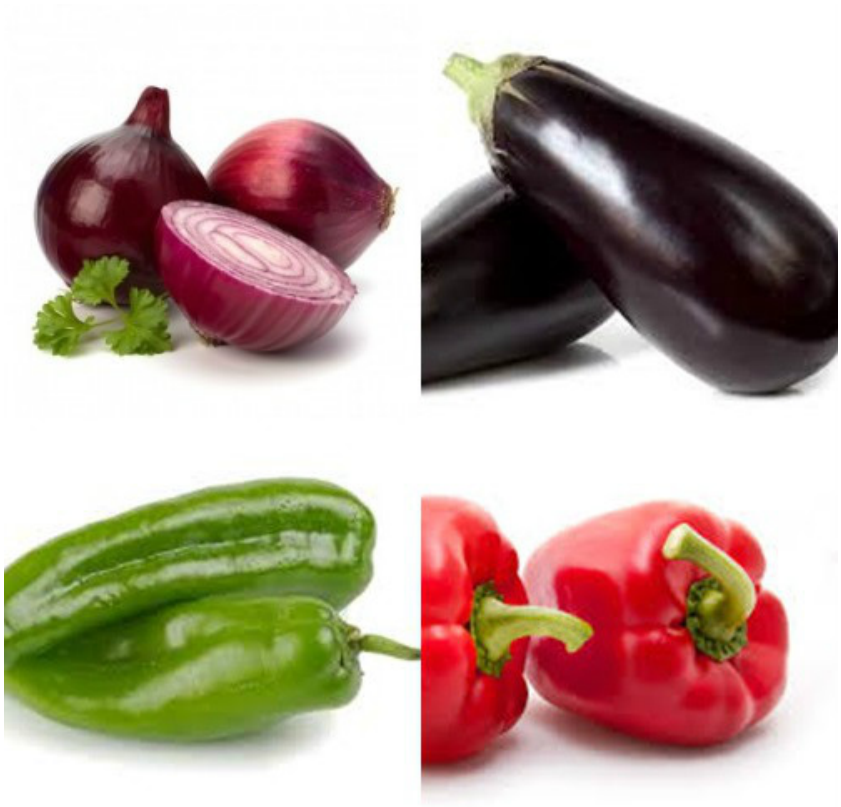
PARRILLADA DE VERDURAS A LA ITALIANA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: *Juan Neira Dura*



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 BERENJENA
- 2 CALABACINES
- 2 CEBOLLAS COLORADAS
- 1 PIMIENTO ROJO
- 2 PIMIENTO VERDE
- 1 ACEITE
- 1 SAL
- 6 CUCHARADAS de VINAGRE BALSAMICO
- 1 DIENTE de AJO
- 1 OREGANO

Preparación:

Paso 1

LAVA TODAS LAS VERDURAS CORTA LOS EXTREMOS A LA BERENJENA Y ALOS CALABACINES Y CORTALOS EN TIRAS A LO LARGO. PELA LA CEBOLLA Y CORTALA EN GAJOS LIMPIA LOS PIMIENTOS ELIMINANDO LAS SEMILLAS, Y CORTALOS EN TIRAS

Paso 2

EMBARDUNA TODAS LAS VERDURAS CON UN POCO DE ACEITE SALALAS Y ASALAS POR TANDAS EN UNA PARRILLA BIEN CALIENTE ,

Paso 3

PICA FINAMENTE RL AJO COÑOCALO EN UN BOL AGREGA EL VINAGRE , EL ACEITE, EL OREGANO Y UNA PIZCA DE SAL Y BATELO CON UNAS VARILLAS O UN TENEDOR

Paso 4

DISTRIBUYE LAS VERDURAS EN LOS PLATOS ALIÑALAS CON LA SALSA DE VINAGRE Y SIRVELAS