



Questo disegno è tratto dal mio libro  
*Pippa e Paolo, storie per piccoli cittadini del mondo*

### **Ricetta per le verdure arrosto italiane:**

(per 4 persone)

**Ingredienti:** 800g di funghi porcini, puliti e tagliati, 1kg e 200g di patate appena strofinate, 200g di pomodori campari, 2 zucchine, tagliate a pezzi da 1 pollice, 10-12 grandi spicchi d'aglio, pelati, 2 cucchiai di olio extravergine di oliva. 1/2 cucchiaino di origano essiccato, 1 cucchiaino di timo secco, pepe, parmigiano appena grattugiato, scaglie di peperone rosso schiacciate, facoltativo.

#### **Preparazione:**

- Preriscaldare il forno a 180 gradi C.
- Mettere i funghi, le verdure e l'aglio in una grande ciotola.
- Versare olio d'oliva.
- Aggiungere l'origano essiccato, il timo, (il sale) e il pepe.
- Stendere le patate in una teglia leggermente oleata.
- Arrostarle in forno riscaldato, per 10 minuti.
- Aggiungere i funghi e le verdure rimanenti.
- Rimettere nel forno per continuare la cottura per altri 20 minuti.
- Servire con una spruzzata di parmigiano appena grattugiato e fiocchi di peperone rosso schiacciati (facoltativo).

Le verdure devono essere al dente.

Buon appetito!

Altre ricette buoni si trova nei miei libri:

**,Pippa and Paul, stories for the little world citizens'** ISBN 9783961720651

**,Pipke und Popke, Erlebnisse kleiner Weltbürger'** ISBN 9783943054880

**,Pipke en Popke, verhaaltjes voor de kleine wereldburger'** ISBN 9789082479300

**,Pippa e Paolo, storie per piccoli cittadini del mondo'** ISBN 9783961720781