

## Briam di patate e zucchine

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

### Ingredienti

1 kg di patate, 1 kg di zucchine, ½ kg di pomodori, 6 spicchi d'aglio, 1 mazzetto di prezzemolo, 1 e ½ tazza d'olio, sale e pepe

### Preparazione

Pulite e lavate le patate e tagliatele a fette rotonde. Pulite, lavate le zucchine e tegliatele in fette lunghe. In una teglia media stendete una fila di zucchine. Salate, pepate e aggiungete la metà del prezzemolo tritato. Inoltre unite anche la metà dell'aglio tritato.

Pelate e tritate i pomodori e versatene la metà sulle zucchine. Continuate con una fila ancora di patate e di zucchine ed infine ricoprite con l'aglio, il prezzemolo e i pomodori. Salate, pepate, versate sopra l'olio e 2-3 tazze d'acqua. Lasciate cuocere al forno per 1 ora circa.