

Verdure grigliate

Le **verdure grigliate** si preparano con zucchine, peperoni e cipolle che dopo essere stati affettati verranno lasciati in una marinata a base di olio, aceto e aglio schiacciato prima di essere grigliati. Scopriamo come procedere per preparare correttamente la ricetta delle verdure grigliate.



INGREDIENTI

- 2 Zucchine
 - 2 Peperoni
 - 1 Cipolla
 - 1 Finocchio
 - **PER LA MARINATA:**
 - 3 cucchiai Olio extravergine
 - 2 cucchiai Aceto balsamico
 - 2 Aglio a spicchi
 - q.b. Sale
 - q.b. Pepe
-

PREPARAZIONE



Preparate la marinata: mescolate l'olio, l'aceto, gli spicchi d'aglio schiacciati, sale e pepe.



Lavate le verdure: sbucciate le melanzane e la cipolla e tagliatele a fette, pulite i finocchi e tagliateli a spicchi.



Pulite i peperoni dai filamenti e dai semi e tagliateli in quattro.



Spennellate le verdure con la marinata e cuocetele alla griglia per circa 20 minuti girandole di tanto in tanto.



Servitele irrorandole con la marinata.