MINISTRA DI PATATE, MELANZANE E PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate,
- 3 melanzane,
- 2 peperoni gialli,
- 1 peperone rosso,
- 3 spicchi di aglio,
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 pizzico di origano,
- sale.

In una pentola con l'olio fate soffriggere l'aglio, appena imbrunito eliminatelo, aggiungete le patate, le melanzane e i peperoni a pezzetti.

Versatevi un po' d'acqua, salate e fate cuocere a fuoco lento, mescolando spesso.

A fine cottura mettete un pizzico d'origano.