
PASTICCIO DI CARNE E VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 bicchiere d'olio bollente,
- 600 gr di carne macinata (vitello, montone o maiale),
- sale,
- pepe,
- peperoni affettati,
- melanzane affettate,
- pomodori spezzettati,
- 2 spicchi d'aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato.

Friggere nell'olio bollente la carne macinata.

Salare, pepare e disporla in una teglia da forno sopra uno strato di peperoni affettati.

Coprire con uno strato di melanzane affettate e pomodori spezzettati.

Soffriggere nell'olio di cottura della carne l'aglio e il prezzemolo tritato e versare l'olio sul pasticcio.

Passare la teglia in forno già caldo a 180°C per 40 minuti.

Si serve tiepido.