

## ***Verdure in padella***

- 300 g di pomodorini
- 1 peperone giallo
- 1 zucchina
- Alcune piccole cipolle
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- Sale speziato q.b.



Laviamo accuratamente tutte le verdure. Tagliamo il peperone a tocchetti, la zucchina a tocchetti e sbucciamo le cipolle.

Mettiamo tutte le verdure in una ciotola. Aggiungiamo l'olio d'oliva e un paio di pizzichi di sale speziato. Mescoliamo bene per distribuire uniformemente il condimento.

Trasferiamo le verdure in una padella antiaderente e cuociamo a fuoco vivace per circa 30 minuti, mescolando di tanto in tanto. Durante la cottura, assaggiamo e, se necessario, aggiungiamo altro sale o spezie a piacere.

Una volta cotte, le verdure saranno pronte per accompagnare numerosi piatti, da servire ben calde.

## ***Spiedini di verdure***

*Lo stesso mix di verdure può essere utilizzato per preparare spiedini, da cuocere in padella, alla griglia o al forno, seguendo lo stesso procedimento di condimento.*

