

Λαχανικά στο φούρνο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

- 2 Μελιτζάνες
- 3 Κολοκυθάκια
- Πιπεριές πράσινες και κόκκινες
- Τοματάκια Σαντορίνης
- 3 κουταλιές ελαιόλαδο
- 1 ματσάκι βασιλικό

Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε τις μελιτζάνες και τις κόβουμε σε μακρόστενες φέτες. Κόβουμε σε φέτες και τα κολοκυθάκια. Τις πιπεριές τις κόβουμε σε λωρίδες.

Τοποθετούμε τα λαχανικά μας, σε ένα πυρίμαχο σκεύος, αλατοπιπερώνουμε και πασπαλίζουμε με τυρί και λίγο βασιλικό ψιλοκομμένο.

Καλύπτουμε το σκεύος με αλουμινόχαρτο και το ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220 βαθμούς για 25 λεπτά.

Λίγο πριν από το τέλος βγάζουμε το αλουμινόχαρτο και γκρατινάρουμε στο γκριλ

τα λαχανικά.

Πηγή: ipop.gr