

# Teglia contadina



## ingredienti

4 patate  
2 salsicce  
2 peperoni  
2 spicchi d'aglio  
una cipolla  
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
mix di spezie per arrosti  
sale, pepe

500 g di champignon freschi (facoltativi)

## PREPARAZIONE

10 min

## COTTURA

40 min

## TEMPO TOTALE

50 min

2-3 persone

## procedimento

Pelare le patate e tagliarle a spicchi o a tocchetti. Lavare e mondare i peperoni, eliminando i semi e i filamenti bianchi, e tagliarli a listarelle. Pelare l'aglio e la cipolla, ed affettare quest'ultima longitudinalmente.

In una teglia da forno, ungerne il fondo con l'olio ed inserirvi l'aglio, la cipolla affettata, la salsiccia a tocchetti privata del budello, i peperoni a listarelle e le patate. Talvolta io metto anche gli champignon, preventivamente puliti e affettati. Cospargere il tutto con il mix di spezie (o unite il mazzetto aromatico), una generosa presa di sale e una macinata di pepe.

Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 200°C per circa 40 minuti, mescolando il tutto qualche volta durante la cottura. Per verificare il completamento della cottura, assaggiate un tocchetto di patata: se è tenera, il piatto è pronto.