



Ingredienti per 6 persone

2 zucchine
2 patate
1 peperone rosso
1 peperone giallo
1 pezzo di zucca gialla
Feta greca

Fricandò “alla greca”

Tagliare tutte le verdure a cubetti di circa un centimetro di lato. Scaldare dell'olio in una wok e, quando è caldo, cuocere le verdure separatamente, a fiamma alta e mescolando di continuo. Fare attenzione a non stracuocerle: dovranno essere cotte ma ancora croccanti e colorate. Ogni volta che una verdura sarà cotta, prima di passare alla successiva, aggiungere un po' di olio nella wok. Una volta che saranno tutte pronte, mescolarle insieme. Servirle accompagnate con della Feta sbriciolata e delle foglioline di origano fresco.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**

Dal 1968, coltiviamo valori.