Receta Tian provenzal

Ingredientes

Cebolla: 2	•	Boniato: 1
Ajo: 2	•	Tomate: 3
Berenjena: 2	•	Calabacín: 1
Hierbas provenzales		Aceite
Sal		Pimienta
•		

Instrucciones

- Cortar la cebolla en juliana, picar el ajo y cocinar en una sartén con aceite y tapada hasta caramelizar
- Cortar el resto de verduras en rodajas del mismo tamaño (sobre 1cm)
- En una bandeja de horno, poner la cebolla en el fondo y echar por encima muchas hierbas provenzales
- Colocar encima las rodajas de verduras intercaladas y en vertical
- Echar por encima aceite, hierbas provenzales y salpimentar al gusto
- Horno 1h 30min @ 170°C
- Se puede echar por encima una salsa, pesto, queso rallado...