# Verdure al cartoccio con olio alle erbe

*Tutto il meglio della verdura autunnale riunita in un unico piatto. Che bontà!*

Lo sapevi che puoi **fare del bene a te stesso e all'ambiente** in una volta sola? E il modo è davvero molto semplice: basta comprare le **verdure nella loro stagione naturale**. Quindi in autunno puoi gustare questa ricetta che raccoglie il meglio degli ortaggi di questo periodo: prima di tutto la zucca e il sedano rapa ma anche il cavolfiore e il cavolo cappuccio che ti danno già un assaggio di inverno.

**Difficoltà: bassa**
**Costo: basso**
**Preparazione: 5 min. + 40 min. di cottura**

**Ingredienti**
**(per 4 persone)**

200 g di zucca
100 g di cavolo cappuccio
1 finocchio
1 rapa rossa
1 porro
mezzo cavolfiore
mezzo sedano rapa
**mezzo cucchiaino di maggiorana secca Despar**
**mezzo cucchiaino di origano secco Despar**
**mezzo cucchiaino di timo secco Despar**
**un cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar**
un pizzico di pepe

**Procedimento**
1. Monda e lava tutte le verdure. Tagliale a pezzettoni abbastanza regolari per dimensioni. Mettile tutte in un recipiente e insaporisci con le erbe aromatiche, il pepe e un cucchiaio di olio amalgamando bene.
2. Adagia le verdure su di un foglio di carta da forno richiudendo a formare un pacchetto. Inforna a 150° C per circa 40 minuti. Al termine verifica la cottura e, se necessario, prolungala di qualche minuto.