

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

La ratatuja

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **ratatuja** è un piatto povero, ma allegro, ricco di colori e molto gustoso. Nasce come piatto contadino fatto di verdure miste, ma oggi è un contorno apprezzato da tutti, provate la nostra ricetta!

INGREDIENTI

MELANZANE 3
ZUCCHINE 3
PEPERONE ROSSO 1
PEPERONE GIALLO 1
POMODORI maturi - 2
MENTA fresca - 5 foglie
ROSMARINO 1 rametto
PREZZEMOLO 1 mazzetto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della ratatuja, mettete un po' di olio extravergine di oliva in una casseruola e aggiungete le melanzane tagliate a dadini.



- 2 Tagliate i peperoni, privati dei filamenti e dei semi interni e aggiungeteli in casseruola.



3 Aggiungete le zucchine tagliate a dadini e mescolate.



4 Infine, unite i pomodori freschi tagliati a dadini al resto delle verdure e mescolate.





5 Regolate di sale e di pepe e insaporite con un trito di menta fresca, aghi di rosmarino e basilico. Mescolate il tutto e aggiungete il prezzemolo tritato.

Lasciate cuocere a fiamma dolce per circa 25 minuti o fino a quando il peperone si sia ammorbidito bene.







6 Servite la ratatuja ben calda.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Ma cosa significa ratatuja?

Questa parola deriva da una espressione in dialetto veneto che serve ad indicare una accozzaglia di cose, un caos di oggetti.

Come nasce la ratatuja?

Questo piatto nasce come miscellanea di verdure e ortaggi misti, che presi singolarmente non sarebbero stati sufficienti a fare un piatto unico, mentre accostati l'un l'altro danno vita ad un contorno buonissimo.

Mi piacciono molto le ricette con le verdure, hai altre idee da propormi?

Nel sito di cookaround ce ne sono tantissime, io ti lascio due idee in particolare: [omelette di verdure](#) e il [cous cous con verdure in agrodolce](#)