

MARMELLATE E CONSERVE

Ratatouille di Fedeguinia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

6 melanzane
4 zucchine
3 grosse cipolle
3 pomodori
2 peperoni rossi
2 spicchi d'aglio
prezzemolo
1 bicchiere di olio d'oliva
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Tagliare le zucchine a dischetti, le melanzane a cubetti, le cipolle ad anelli, i peperoni a striscioline. Sbucciare i pomodori, togliere i semi e tagliarli a tocchetti.



3 Versare l'olio in una pentola bella grande e far rinvenire le verdure a fuoco basso, aggiungere l'aglio e il prezzemolo e continuare la cottura lentamente.



- 4 Quando tutte le verdure saranno morbide, salare, pepare e lasciar asciugare il liquido di cottura. Quindi invasare e sterilizzare per un'ora e mezza.

