

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Ratatouille di Eloisa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



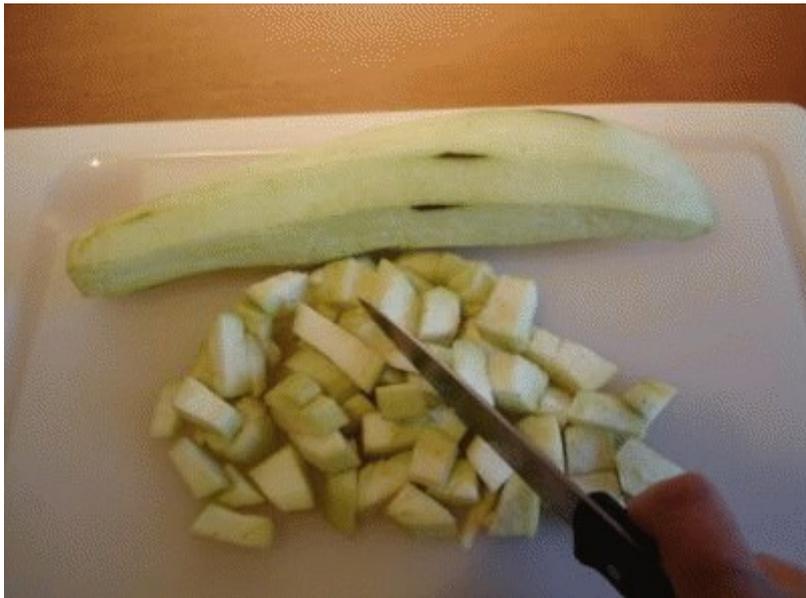
INGREDIENTI

Melanzane
peperoni rossi
gialli e verdi
zucchine
pomodori
cipolla
olive verdi e nere
aglio
pepe
olio di oliva
sale.

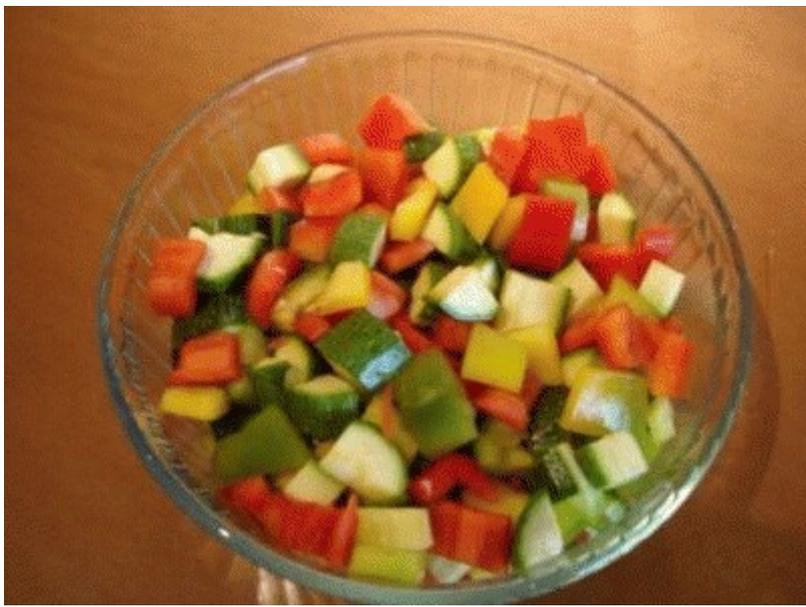
PREPARAZIONE



- 2 Per prima cosa tagliare le melanzane a cubetti, e metterle in uno scolapasta cosparse con un po' di sale per far scolare l'acqua amarognola.



- 3 Tagliare poi tutte le altre verdure: i peperoni a strisciole eliminando i filetti bianchi interni, le zucchine a dadini, la cipolla e l'aglio a trito sottile da soffritto. Tagliare le olive a metà, tenerle da parte.



4 Pulire i pomodori, eliminare i semi e tagliarli a pezzetti, tenerli da parte.



5 Mettere ad appassire il trito di cipolla e aglio nell'olio di oliva caldo a fiamma dolce.



6 Sgocciolare e asciugare le melanzane. Quando la cipolla sarà appassita, aggiungere le verdure, le melanzane e mescolare bene per insaporirle.



7 Dopo 10 minuti aggiungere i pomodori, poi salare e pepare in abbondanza.



8

Lasciare stufare a fuoco dolce per 30 minuti circa, sino a che non saranno ben morbide; 10 minuti prima di togliere la pentola dal fuoco unire anche le olive.



9

Mescolare ancora, terminare la cottura, mettere nel piatto o nella terrina di servizio. Lasciare intiepidire prima di servire.

