

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Ratatouille di papaia

LUOGO: Oceania / Polinesia Francese

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



### INGREDIENTI

olio d'oliva  
1 cipolla tritata  
2 spicchi d'aglio schiacciati  
1 peperoncino senza semi e tritato  
finemente  
3 pomodori tritati  
2 rametti di timo fresco  
sale e pepe  
1 foglia di alloro  
2 papaie piuttosto mature  
sbucciate  
senza semi e affettate finemente.

### PREPARAZIONE

- 1 Scaldate l'olio in una padella per frittura, quindi aggiungete la cipolla e l'aglio e cuoceteli fino a che diventino morbidi e trasparenti.

Aggiungete il peperoncino e cuocete per altri 2 minuti continuando a mescolare.

Aggiungete i pomodori, la foglia di alloro, il timo, il sale, il pepe e le papaie.

Mescolate il tutto, coprite la casseruola con un coperchio e cuocete a fuoco basso per 15 minuti o fino a che le papaie siano morbide. Servite il piatto caldo.