

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Ratatuia lombarda

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [70 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La ratatuia è un piatto dalle origini umili e contadine, ma oggi ancor più apprezzato per la varietà di verdure e ortaggi, tanto da farne un piatto unico!

INGREDIENTI

CIPOLLE 500 gr
POLPA DI POMODORO PRONTA 500 gr
PEPERONI 4
ZUCCHINE 4
SEDANO 1 costa
BURRO 60 gr
ACETO DI VINO ROSSO ½ bicchieri
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Fate scaldare in una casseruola di terracotta il burro e fatevi appassire la cipolla affettata finemente.

Quando la cipolla risulterà ben appassita, unite alla casseruola i peperoni, le zucchini, la

polpa dei pomodori ed il sedano tritato; lasciate insaporire per qualche minuto.





- 2 Irrorate il tutto con l'aceto, salate adeguatamente, incoperchiate la casseruola e lasciate cuocere il tutto per circa un'ora, aggiungendo, se necessario, dell'acqua calda per evitare che la preparazione si bruci.



3 Servite la ratatuia calda.