

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Ratatuja di verdure

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



La ratatuja di verdure un piatto di origini umili ma ricchissimo di gusto e sapore!

### INGREDIENTI

PATATE 3  
SEDANO 2 coste  
CIPOLLE 2  
FAGIOLINI 100 gr  
CAROTE 1  
ZUCCHINE 2  
PEPERONI ROSSI 1  
POMODORI oppure pelati - 2  
MELANZANE 1  
ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 2  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SALVIA 1 rametto  
CAPPERI 6  
ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da tavola  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola  
SALE

# PREPARAZIONE

1 Lavate tutte le verdure quindi tagliatele a piccoli pezzi conservandole in ciotole separate.

Fate imbiondire le cipolle affettate in un tegame capiente con l'olio extravergine d'oliva.

Aggiungete, quindi, tutte le verdure in momenti diversi a seconda dei tempi di cottura degli stessi.

Partite dalle carote e dai fagiolini, cinque minuti dopo aggiungete le patate, poi le zucchine, il sedano ed infine le melanzane.







**2** Aggiungete, successivamente, i pomodori sbucciati e privati dei semi e continuate la cottura a fuoco basso.

Se la preparazione dovesse asciugarsi troppo, bagnatela con una tazzina di brodo vegetale o acqua calda.



**3** Mentre le verdure cuociono, schiacciate le acciughe in un piattino con una forchetta e preparate un trito di aglio, prezzemolo, salvia e capperi.



- 4 Quando tutte le verdure della ratatouja saranno cotte, aggiungete il trito di aromi, le acciughe e l'aceto; aumentate il fuoco e fate evaporare l'aceto.





**5** La ratatouja accompagna egregiamente piatti di carne in particolare il bollito.

Si può anche portare in tavola fredda come antipasto: sarà buonissima anche con l'aggiunta di qualche pezzetto di tonno sgocciolato e sbriciolato sopra.