

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Ratatouille



Se per caso avete fatto un viaggio in Francia e magari avete visitato la Provenza vi sarà capitato di leggere nei menù dei bistrot la parola Ratatouille e se l'avete anche assaggiata siete dei fortunati! Si tratta di un piatto buonissimo a base di ortaggi, molto allegro e colorato, che si presta ad accompagnare grigliate di pesce e carne.

Per la sua variopinta bellezza e per la sua bontà si è diffuso in tutto il mondo e qui ve lo proponiamo in una veste molto saporita e particolare.

Buono, semplice e saporito questo contorno con le verdure conquisterà anche i palati più difficili!

Provate questa ricetta e se vi piacciono i contorni ecco altri piatti con peperoni e melanzane:

[peperoni fritti](#)

[peperoni in padella](#)

INGREDIENTI

MELANZANE 700 gr

ZUCCHINE 550 gr

CIPOLLE 300 gr

PEPERONI MISTI 600 gr

POMODORI CILIEGINI 250 gr

SEDANO 30 gr

AGLIO 2 spicchi

TIMO 2 rametti

ALLORO 2 foglie

ZAFFERANO 1 bustina

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per preparare la ratatouille pulite le verdure e lavatele accuratamente.

Tagliate a fette le cipolle, quindi passate al sedano, ai peperoni e ai pomodorini.









2 Scaldate in padella dell'olio extravergine d'oliva e fatevi appassire le cipolle.

Non appena le cipolle si saranno ammorbidite e saranno diventate trasparenti, aggiungete l'aglio e i peperoni (sia quello rosso che quello verde) puliti, senza semi e tagliati a pezzi quindi il sedano a pezzi.

Lasciate cuocere a fiamma medio alta mescolando di frequente in modo da arrostitire leggermente le verdure.

Lasciate andare per circa 10 minuti bagnando di tanto in tanto con poca acqua. Unite l'alloro ed il timo.

Unite i pomodorini tagliati a metà e fate scottare rapidamente.

Aggiungete lo zafferano sciolto in un mestolo di acqua e proseguite la cottura per altri 10 minuti.











3 Nel frattempo tagliate le zucchine a fette.

Tagliate, a questo punto, le melanzane a dadi.







4

Scaldate dell'olio di semi in una padella e mettete le melanzane a friggere in esso.

Una volta cotte, prelevate le melanzane dall'olio e mettetele ad asciugarsi dall'olio in eccesso su fogli di carta assorbente.

Ora frigate le zucchine nello stesso olio e quando sono ben dorate prelevatele dall'olio di frittura e mettetele da parte su dei fogli di carta assorbente.





5 Unite, quindi, sia le melanzane che le zucchine alla padella con i peperoni e i pomodori.

Lasciate insaporire il tutto sul fuoco moderato aggiungendo dell'acqua qualora fosse necessario.

Regolate di sale e pepe.

La ratatouille deve rimanere morbida e si devono riconoscere i pezzi di verdure al suo interno.



