

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Ratatouille

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

- 1 peperone
- 1 melanzana
- 3 zucchine
- 2 pomodori
- qualche foglia di basilico
- 1 cipolla
- poco dado di verdure
- 40 g di burro.

### PREPARAZIONE



2 Lavate la verdura.



3 Tagliare a pezzetti il peperone.



4 Tagliare la melanzana.



5 E le zucchini.



6 Dopo aver tagliato anche i pomodori fategli perdere l'acqua di vegetazione mettendoli in uno scolapasta.



7 Tagliare a fette la cipolla.



8 In una casseruola fate sciogliere il burro.



9 Unite la cipolla e fate rosolare.



**10** Unite il peperone, mescolare e fate cuocere 7-8 minuti.



**11** Aggiungete la melanzana e proseguite la cottura per qualche minuto.



**12** Unite anche le zucchine facendo cuocere per circa 5 minuti.



**13** Infine unite il pomodoro ed il basilico.



14 Aggiungete il dado.



15 Mescolate, coprite e proseguite la cottura.



