

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Ratatouille al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 45 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La [ratatouille](#) è un **piatto tradizionale**, tipico della **Provenza**, a base di **verdure stufate**. Gli **ingredienti originali** includono pomodori, zucchine, peperoni, cipolle ed aglio, a cui si possono aggiungere alcune erbe aromatiche. La **ratatouille** era originariamente un piatto povero di origine contadina, preparato in ogni stagione con verdure fresche e **cotte in padella**, oggi ti proponiamo una versione un po' meno impegnativa ma altrettanto buona: la **ratatouille al forno**. A differenza della ratatouille classica, la **ratatouille al forno**, dopo aver preparato gli ingredienti, va infornata e **non occorre più controllarne la cottura** come invece si deve fare nella versione originale.

Scegli la **ratatouille al forno**, quando **hai fretta e devi cuocere più piatti contemporaneamente**, la cottura al forno ti aiuterà ad ottimizzare i tempi, **segui la nostra ricetta con passo passo fotografico** e stupisci i tuoi commensali con un magnifico piatto di ratatouille al forno!

Potrebbero piacerti anche queste ricette:

[Friarielli in padella](#)

[Patate al forno con pancetta](#)

[Verdure gratinate](#)

[Pomodori confit](#)

[Ravanelli arrosto](#)

INGREDIENTI

ZUCCHINE 2

CAROTA 1

PEPERONE 1

MELANZANA 1

PATATA 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
gr

SALE

PEPE NERO

ROSMARINO 2 rametti

SALVIA 2 foglie

PREPARAZIONE

- 1 Inizia a preparare la **ratatouille al forno** lavando le zucchine, i peperoni e la melanzana. Lava e pela la carota e la patata.



- 2 Affetta la verdura. Sbuccia e affetta la cipolla, taglia quindi a listarelle la verdura cercando di mantenere le stesse dimensioni per ogni pezzo (circa 3-4 mm di spessore). Se utilizzi la melanzana tonda utilizza solo la parte vicina alla buccia eliminando la polpa che tenderebbe a sfaldare in cottura.





3 Raccogli le verdure in una ciotola e condiscile con sale, pepe e un filo d'olio. Profuma con rosmarino e salvia freschi lavati e asciugati, o con i corrispettivi secchi. Mescola distribuendo bene il condimento.





4 Metti le verdure in una teglia (30x 23) rivestita con carta forno e inforna a 180°, statico, per circa 40 minuti. Sforna e porta in tavola.



CONSIGLIO

Puoi utilizzare le verdure che preferisci seguendo la stagionalità degli ingredienti. É quindi possibile prepararla anche in autunno -inverno con le verdure che le stagioni ti regalano.

CONSERVAZIONE

Puoi conservare in frigo la ratatouille di verdure per due o tre giorni. Puoi anche disporla in contenitori appositi per il freezer e congelarla , una volta ben fredda, per un mese.