

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Ratatouille al forno

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

VERDURE MISTE peperoni, melanzane,
carote, patate, cipolle etc. - 1 kg

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

La ratatouille è un piatto favoloso. Ha mille nomi, mille sfumature diverse, tanti modi di cucinarla ma alla fine è un piatto delizioso. Qui noi lo proponiamo in una versione decisamente semplificata, al forno.

E' da provare ... anzi da mangiare!

PREPARAZIONE

1 Prendete tutte le verdure che avete scelto, pulitele dagli scarti e tagliatele a pezzetti.



- 2 Raccogliete le verdure in una pirofila da forno ed irroratele con abbondante olio extravergine d'oliva; salate e pepate adeguatamente.



- 3 Con le mani mescolate gli ingredienti in modo tale che le verdure siano coperte in modo omogeneo dal condimento.



- 4 Infornare per i primi 15 minuti a 200°C per arrostire le verdure e protrarre la cottura per altri 30 minuti a 180°C.