

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Ratatouille semplificata

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Francia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Amate tanto i piatti a base di verdure? La ricetta che andiamo a darvi è davvero ottima! La ratatouille semplificata è facile e buonissima! Una ricetta perfetta per l'estate, stagione in cui queste verdure sono all'apice della loro bontà. Farla non è per nulla difficile ma il risultato è eccellente come se fosse una ricetta molto più complicata. Le zucchine, le patate, le carote e i pomodori rendono questo piatto non solo buono, ma anche decisamente molto bello da vedere! Provate questa ricetta squisita, perfetta per accompagnare secondi piatti di carne e di pesce! Vi sono avanzate le zucchine? Bene! Allora vi diamo noi un suggerimento per usarle nel

migliore dei modi! Provatele a farle **gratinate** al forno!

## INGREDIENTI

ZUCCHINE 4

POMODORI maturi - 4

CAROTE 5

CIPOLLE 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6

cucchiaini da tavola

ACQUA 250 ml

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Pulite le verdure e lavatele accuratamente.

Tagliate tutte le verdure a disposizione a rondelle.



2 Prendete una casseruola capiente e dai bordi alti ed iniziate a disporre le verdure a strati nel seguente ordine: patate, carote, pomodori, cipolle e zucchine.





**3** Irrorate ogni strato con un cucchiaino d'olio ed insaporite con sale e pepe.

Distribuite l'ultimo cucchiaino d'olio sull'ultimo strato e versate l'acqua a disposizione nella casseruola.



**4** Incoperchiate il tutto e lasciate cuocere il tutto per circa 30 minuti.