



Dosi per:
6 persone



Strumenti e accessori:

- Padella 26cm
Moneta Aria
Recycled
- Tagliere
- Coltello adatto

RATATOUILLE DI PEPERONI

Ingredienti:

- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 1 peperone verde tagliati a strisce e poi a pezzetti
- 2 melanzane tagliate a cubetti
- 6 pomodori spellati e privati dei semi
- tagliati a pezzi grossi
- 2 cipolle tagliate a pezzetti
- 4 zucchine tagliate a cubetti
- 2 spicchi di aglio interi
- 1 mazzetto aromatico
- sale e pepe

Procedimento:

Scaldare la padella con un cucchiaio di olio e rosolare tutte le verdure a fuoco moderato, unire il mazzetto aromatico, l'aglio (a fine cottura verrà tolto) e cuocere per venti minuti circa, finché tutte le verdure saranno ben tenere.

Con la ratatouille si può condire una pasta o un riso oppure servire come contorno o come antipasto sopra un crostino di pane.

Buon appetito!