

El ratatouille

Ingredientes

Para 6 personas:

2 cebollas

1 clavo de ajo (opcional)

2 berenjenas

2 pimientos amarillos o 1 rojo (los pimientos amarillos son más suaves)

3 tomates o una pequeña caja de tomates triturados

3 calabacines pequeños

4 cucharadas de aceite de oliva

Sal, pimienta, hierbas de la provención

Preparación

Pele y corta las cebollas en anillos.

Pele las berenjenas y córtelas en cubos.

Corte la pimienta alrededor de la cola para quitarla y las semillas. Córtelo por la mitad, retire el resto de las semillas, luego córtelo en cubos.

En un gato, dore las cebollas en aceite de oliva.

Mientras tanto, pele el calabacín y córtelos en cubos, así como tomates.

Agregue los pimientos y la berenjena en los colchones, luego calabacín y tomates y ajo triturado.

Sal, pimienta, espolvoree con hierbas de provenciones.

Cocine primero cubierto y descubierto durante 30 minutos.

Opcional: bohemio

Mezcle el Ratatouille.

En un tocino marrón sartén

Espolvorea el tocino en el Ratatouille mixto.