

Ratatouille

Ingredienti

Per 6 persone:

2 cipolle

1 spicchio d'aglio (facoltativo)

2 melanzane

2 peperoni gialli o 1 rosso (i peperoni gialli sono più delicati)

3 pomodori o una piccola lattina di pomodorini schiacciati

3 zucchine piccole

4 cucchiai di olio d'oliva

Sale, pepe, erbe di Provenza

Preparazione

Sbucciare e tagliare le cipolle ad anelli.

Sbucciare le melanzane e tagliarle a cubetti.

Tagliate il peperone attorno al gambo per eliminarlo e i semi. Tagliatelo a metà, eliminate i semi rimasti, quindi tagliatelo a cubetti.

In una casseruola fate rosolare le cipolle nell'olio d'oliva.

Nel frattempo sbucciate le zucchine e tagliatele a cubetti, così come i pomodori.

Aggiungere nella pentola i peperoni e le melanzane, poi le zucchine, i pomodori e l'aglio schiacciato.

Salare, pepare, cospargere con erbe provenzali.

Lasciare cuocere prima coperto e poi scoperto per 30 minuti.

Opzionale: il boemo

Mescolare la ratatouille.

Rosolare la pancetta in padella

Cospargere la pancetta sulla ratatouille mista.