

Ratatouille

Ingredientes

Para 6 personas:

2 cebollas

1 diente de ajo (opcional)

2 berenjenas

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

3 tomates o una lata pequeña de tomates triturados

3 calabacines pequeños

4 cucharadas de aceite de oliva

Sal, pimienta, hierbas provenzales.

Preparación

Pelar y cortar las cebollas en aros.

Pelar las berenjenas y cortarlas en cubos.

Corta el pimiento alrededor del tallo para quitarlo y las semillas. Córtelo por la mitad, quítele las semillas restantes y luego córtelo en cubos.

En una cacerola dorar las cebollas en el aceite de oliva.

Mientras tanto, pela los calabacines y córtalos en dados, al igual que los tomates.

Agrega los pimientos y las berenjenas a la olla, luego los calabacines y los tomates y el ajo machacado.

Sal, pimienta, espolvoree con hierbas provenzales.

Dejar cocinar primero tapado y luego destapado durante 30 minutos.

Opcional: el bohemio

Mezclar el pisto.

Dorar el tocino en una sartén

Espolvorea el tocino sobre el pisto mixto.