

La ratatouille

Ingredienti

Per 6 persone:

2 cipolle

1 spicchio d'aglio (opzionale)

2 melanzane

2 peperoni gialli o 1 (i peperoni gialli sono più morbidi)

3 pomodori o una piccola scatola di pomodori schiacciati

3 piccole zucchine

4 cucchiaini di olio d'oliva

Sale, pepe, erbe di professione

Preparazione

Sbucciare e tagliare le cipolle in anelli.

Sbucciare le melanzane e tagliarle a cubetti.

Taglia il pepe attorno alla coda per rimuoverlo e i semi. Taglialo a metà, rimuovi il resto dei semi, quindi taglialo a cubetti.

In un jack, rosola le cipolle nell'olio d'oliva.

Nel frattempo, sbucciare le zucchine e tagliarle a cubetti, così come i pomodori.

Aggiungi i peperoni e le melanzane nei materassi, quindi zucchine e pomodori e aglio schiacciato.

Sale, pepe, cospargere con erbe di prove.

Cuocere per primo coperto e scoperto per 30 minuti.

Opzionale: boemo

Mescola la ratatouille.

In una pancetta marrone di padella

Cospargi la pancetta sulla ratatouille mista.