



Ratatouille

Categoría: Guarniciones **Tempo di preparazione:** 40 minutos **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

Ingredientes (para una sartén de 24 cm)

- 1 calabacín grande (aproximadamente 300 g)
- 1 berenjena alargada (del mismo tamaño que el calabacín)
- 10 tomatitos datterini
- 1 pimiento y 2 cebollas pequeñas blancas o rojas
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Romero y menta fresca
- Tomillo fresco (o seco si no está disponible) y perejil fresco
- Sal al gusto
- Pimienta (opcional)
- Algunas hojas de ensalada baby para decorar

Chef: Viviana Marrocoli

Un plato mediterráneo colorido y saludable, ideal para celebrar el verano con una cena ligera.

Para 4 personas

Tiempo: 40 minutos

Método

En un cuenco, mezcla el calabacín, la berenjena y la cebolla con 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra y sazona con sal y pimienta.

Añade un chorrito de aceite en una sartén grande.

Coloca las verduras alternándolas en un círculo, empezando desde el exterior de la sartén y avanzando hacia el centro.

Añade 2 cucharadas de aceite, una pizca de sal, las hierbas aromáticas y una pequeña taza de agua.

Cocina la ratatouille a fuego medio durante 10 minutos con la tapa puesta. Si el fondo se seca demasiado, añade un chorrito de aceite y un poco de agua.

Termina la cocción durante otros 5-6 minutos, hasta que las verduras estén tiernas pero mantengan su color vibrante. ¡Listo para servir!

Adorna con hojas de ensalada baby antes de servir.

