



Ratatouille

Categoria: Accompagnement **Tempo di preparazione:** 40 minutes **Difficoltà:** facile


Ingredienti per 4 personnes

Ingrédients pour une casserole de 24 cm

- 1 grosse courgette (environ 300 g)
- 1 aubergine longue (de la même taille que la courgette)
- 10 tomates datterini
- 1 poivron jaune
- 2 petits oignons rouges
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- romarin frais
- menthe fraîche
- thym frais (thym séché si non disponible)
- Persil frais
- sel, au goût
- poivre (facultatif)
- quelques jeunes feuilles de salade, pour garnir

Chef: Viviana Marrocoli

Célébrez les beaux jours avec ce délicieux ragoût de légumes en style méditerranéen, parfait pour un dîner super sain en milieu de semaine.

Préparation

Assaisonnez tous les légumes dans un bol avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge, salez et poivrez, mélangez bien et ajoutez le romarin et la menthe pour parfumer.

Dans une grande poêle, versez un filet d'huile et disposez dans la poêle les légumes émincés en alternant : oignon, courgette, aubergine, tomate et poivron puis recommencez

jusqu'à former le cercle extérieur, puis continuez avec un cercle intérieur pour couvrir la poêle.

Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile, une autre pincée de sel, le thym et le persil haché et une petite tasse d'eau.

Faites cuire la ratatouille à feu moyen pendant 10 minutes, avec le couvercle, puis soulevez le couvercle et vérifiez ; si le fond est trop sec, ajoutez encore un filet d'huile et si nécessaire quelques cuillerées d'eau.

Terminez la cuisson pendant encore 5 à 6 minutes, juste le temps que les légumes soient tendres, mais en même temps toujours un peu croquants et colorés !

Garnir de quelques jeunes feuilles de salade juste avant de servir.

*Le **chef Viviana Marrocoli** vous dit bon appétit !*

