



RATATOUILLE

Categoria: Contorni **Tempo di preparazione:** 40 minuti **Difficoltà:** molto facile 🟢

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per una teglia da 24 cm

- 1 zuccina grande (circa 300 g)
- 1 melanzana lunga (della stessa dimensione della zuccina)
- 10 pomodori datterini
- 1 peperone giallo
- 2 cipolle bianche o rosse piccole
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- rosmarino fresco
- menta fresca
- timo fresco (se non disponibile, essiccato)
- prezzemolo fresco
- sale fino a piacere
- pepe (facoltativo)
- qualche foglia di insalata giovane, per guarnire

Chef: Viviana Marrocoli

Festeggiate la bella stagione con questo delizioso stufato di verdure in stile mediterraneo, perfetto per una cena infrasettimanale super salutare.

Preparazione

Condire tutte le verdure in una ciotola con 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva, sale e pepe, mescolare bene e aggiungere il rosmarino e la menta per insaporire.

In una padella capiente, irrorate l'olio e disponete le verdure tagliate a fette, alternando cipolla, zuccina, melanzana, pomodoro e peperone, quindi ripetete fino a formare un cerchio esterno, poi continuate con un cerchio interno per coprire la padella.

Aggiungete 2 cucchiaini di olio, un altro pizzico di sale, il timo e il prezzemolo tritati e una tazzina d'acqua.

Cuocere la ratatouille a fuoco medio per 10 minuti, con il coperchio, quindi sollevarlo e controllarlo; se il fondo è troppo asciutto, aggiungere un altro po' di olio e qualche cucchiaino d'acqua se necessario.

Terminate la cottura per altri 5-6 minuti, il tempo necessario perché le verdure siano tenere, ma ancora un po' croccanti e colorate!

Guarnite con qualche foglia di insalata giovane prima di servire.

*Enjoy dallo chef **Viviana Marrocoli!***

