

Pasta fresca con Ratatouille



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Ana Cruz



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 300 g de pasta fresca
- ½ calabacín
- ½ cebolla
- 2 tomates de rama
- 1 pimiento verde
- ½ pimiento rojo
- ½ berenjena
- Vinagre
- Pimienta
- Perejil
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- Salsa de queso:
 - Queso Parmesano
 - Queso Gorgonzola
 - Queso Emmental
 - 400 ml de leche
 - 200 ml de nata

Preparación:

Paso 1

Para la ratatouille: Se corta en rodajas el tomate, la berenjena, la cebolla, el calabacín, el pimiento verde y el pimiento rojo. Se coloca la verdura en una fuente de horno ordenada de manera que los bordes queden superpuestos uno encima de otro, se rocía con aceite y se mete en el horno precalentado a 180 °C durante 20 minutos. Cuece la pasta fresca en agua hirviendo con sal el tiempo que indique, si es casera, bastará con 4 minutos. Para la salsa de queso: Pon en un cazo al fuego la leche con la nata y añade trozos de los quesos al

gusto hasta que se fundan. Sirve el ratatouille y aderézalo con un poco de sal, vinagre y aceite de oliva, Esplovorea un poco de pimienta y perejil. Coloca encima un montoncillo de pasta y riega el conjunto con la salsa.