Ratatouille

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

Creador: Recetízate **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Darle un toque final gratinando con un pco de queso rallado

Descripción:

Esta es una receta muy de temporada que se elabora con productos frescos de la huerta.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Calabacines
- 2 Berenjenas
- 3 Tomates
- 1 Pimiento Verde
- 1 Cebolla
- 1 diente de Ajo
- 100 ml de Aceite de Oliva
- Albahaca
- Tomillo
- Romero
- Pimienta Negra molida
- Sal
- Perejil

Preparación:

Paso 1

En un cuenco ponemos a macerar las hierbas aromáticas junto con la mitad del aceite durante unos 30 minutos.

Paso 2

Abrimos el pimiento a lo largo, retiramos las semillas y lo picamos muy fino. Picamos también el ajo y la cebolla muy finos

Paso 3

Calentamos el aceite restante en la sartén y rehogamos el pimiento, la cebolla y el ajo sin dejar que lleguen a dorarse.

Paso 4

Pelamos los calabacines y las berenjenas y los cortamos en rodajas finas. Lavamos los tomates, los secamos y los cortamos igualmente en rodajas.

Paso 5

En una fuente de horno disponemos el sofrito de pimiento, ajo y cebolla en la base. Encima ponemos el calabacín, la berenjena y el tomate alternándolos. Salpimentamos y rociamos con el aceite aromatizado a las finas hierbas que preparamos al principio.

Paso 6

Hornear durante 20 minutos a 180º, pasado este tiempo aplastamos suavemente con una espátula y continuar la cocción durante 15 minutos más, a 160º. Espolvorear con perejil y servir.