

Ratatouille de vara

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 14 Iulie 2012 06:44 - Ultima actualizare Sâmbătă, 14 Iulie 2012 06:49



Iti trebuie: 300 g vinete 300 g dovlecei mici 1 ardei gras rosu 1 ardei gras verde 1 ardei gras galben 300 g rosii
2 cepe
2 catei de usturoi
1 lingurita rozmarin proaspat
7 linguri ulei de masline
sare si piper macinat.

Pregatesti asa:

Speli legumele, le scurgi si le cureti.

Tai vinetele in cubulete si le sarezi.

Tai dovleceii in felii.

Tai ardeii in patru, le indepartezi cotorul si peretii interiori, ii speli si ii tai fasii.

Oparesti rosiile, le decojesti, le scoti semintele, iar pulpa o tai cubulete.

Cureti ceapa si usturoiul, iar ceapa o tai in cubulete mici.

Usturoiul il pisezi.

Speli verdeturile, le usuci prin stergere si le toci foarte marunt.

Asezi legumele in straturi intr-o oala, incepand si terminand cu vinetele.

Peste fiecare strat presari sare, piper, ceapa, usturoi si verdeturi.

Fierbi totul acoperit, la foc mediu, timp de 20 de minute, fara a amesteca.

Servesti preparatul presarat cu rozmarin.

Pofta buna!

SURSA:

Bucatarul.ro