

RATATOUILLE

Ingredienti

3 melanzane

3 zucchine

2 peperoni

3 pomodori maturi

1 cipolla

aglio

olio extravergine d'oliva, basilico, sale e pepe.

Procedimento:

Pulire le verdure e lavarle accuratamente.

Versare metà dell'olio a disposizione in un tegame di terracotta, unire le cipolle affettarle sottilmente e farle appassire a fuoco basso. Tagliare le melanzane e le zucchine in piccoli pezzi, versarle in una padella e farle saltare a fiamma alta con l'olio rimanente.

Unire le melanzane e le zucchine con le cipolle, aggiungere i peperoni tagliati a pezzi e soffriggere il tutto per 5 minuti.

Quindi unire i pomodori tagliati a pezzi, l'aglio schiacciato e alcune foglie di basilico spezzettate. Salare, insaporire con del pepe macinato al momento, mettete un coperchio e lasciare cuocere a fuoco moderato per un paio d'ore, mescolando di tanto in tanto.

