

Ratatouille di verdure semplificata



ingredienti

3 spicchi d'aglio
2-3 pomodori a grappolo
2 zucchine
una cipolla grande
una melanzana
un peperone rosso
un peperone giallo
qualche fogliolina di basilico
4 cucchiari di olio extravergine d'oliva
sale, pepe

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

30 min

TEMPO TOTALE

50 min

4 persone

procedimento

Lavare e mondare tutte le verdure e pelare aglio e cipolla. Affettare finemente la cipolla e schiacciare l'aglio senza spaccarlo. Tagliare i peperoni a listarelle di un paio di centimetri e poi a tocchetti. Tagliare a cubetti le melanzane; tagliare in due le zucchine nel senso della lunghezza, quindi ridurle a fette alte circa un dito. Se non sono gradite le bucce dei pomodori, sbollentarli in acqua calda e pelarli, altrimenti limitarsi a tagliarli grossolanamente a pezzi.

In una pentola capace, scaldare l'olio con l'aglio e unire la cipolla, facendo appassire a fiamma bassa. Aggiungere le melanzane e far saltare per qualche minuto, quindi unire i peperoni e i pomodori, coprire e far stufare per circa 15 minuti o comunque fino a che non si saranno intenerite, mescolando di tanto in tanto. Salare e pepare.

Unire infine le zucchine e il basilico, proseguendo la cottura senza coperchio per far restringere il fondo di cottura. Mescolare di tanto in tanto per uniformare la cottura e, quando anche le zucchine saranno cotte (ma non spappolate), spegnere il fuoco. Servire subito oppure far riposare la ratatouille di verdure e servirla tiepida o a temperatura ambiente.