Pomì
O Così. O Pomì.

Ratatouille Shakshuka



Tempo di preparazione: 90 min
Difficoltà: Medium

Salsa

- Basilico: 1 mazzetto tagliato al coltello
- Cipolla: 1 a dadini
- Olio d'oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Peperoni: 2 tagliati a dadini
- Sale: q.b.
- Spicchi d'aglio: 4 tritati

Ratatouille

- Melanzane: 2
- Pomodori: 6
- Zucche gialle: 2
- Zucchine: 2

Ingredienti

- Origano secco: 1 cucchiaino
- Peperoncino secco: 1
- Uovo: 1 a persona

Preparazione

Tra i piatti più umili ma al contempo deliziosi della cucina mediorientale (specialmente libica e tunisina) **la shakshuka è la risposta levan-tina alle uova strapazzate del mondo anglosassone**: si prepara in un attimo con ingredienti che si hanno sempre in dispensa, si può mangiare a tutte le ore e sta bene con tutto. Chi può resistere a delle gustose uova al pomodoro?

Considerata la versatilità della ricetta di base, **esistono decine di varianti della shakshuka**: con gli spinaci, con la feta, coi peperoni, con il hallumi, con il prosciutto...l'unico limite è la fantasia di chi cucina. La versione che presentiamo qui è d'ispirazione provenzale: **una corona di ratatouille fa da cornice alla shakshuka**, che oltre all'immancabile peperoncino si arricchisce di erbe mediterranee.

1. Preriscaldate il forno a 190°. Per prima cosa preparate le verdure.
2. Tagliate le melanzane, i pomodori e le zucchine a fette di circa 1 ½ mm. Preparate poi il sugo per la base della ratatouille. Scaldate l'olio d'oliva in una padella antiaderente, dunque fate un bel soffritto con aglio, cipolla e peperoni.
3. Unite i ***Pomodori a Cubetti Pomì*** e fate cuocere per una decina di minuti, aggiungendo anche sale e pepe a piacere. Togliete il sugo dal fuoco, quindi aggiungete il basilico.
4. Versate 3/4 del sugo precedentemente ottenuto sulla base di una teglia antiaderente, dunque disponete circolarmente le verdure a fette alternate nella teglia, lasciando libero il centro, dove più tardi romperete le uova. Coprite la teglia con carta stagnola e infornate le verdure nel forno già caldo.
5. Fate cuocere le verdure coperte per 40 minuti, dunque scopritele e fate cuocere ancora 20 minuti finché non saranno ben morbide e abbrustolite. Versate al centro della corona di verdure il sugo di pomodoro tenuto da parte, allungato con un pochino di acqua.
6. Sbriciolate un pochino di peperoncino piccante sopra al sugo, dunque rompete le uova e infornate nuovamente la teglia. Quando le uova sono cotte, sfornate e spolverate con abbondante origano secco, dunque servite.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 800 gr

