Ratatouille per vegetariani



Tempo di preparazione: 0 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Erbe aromatiche fresche (maggiorana, rosmarino, timo): a piacere
- Erbe aromatiche secche: q.b.
- Melanzane: 4oo g
- Olio evo: 25 g
- Olio evo: 200 g
- Sale: q.b.
- Sale: q.b.
- Zucchine: 200 g

Preparazione

Per prima cosa tritate al coltello le vostre erbe aromatiche e fatele macerare in 20g di olio.

In una ciotola unite alla **passata classica Pomì**, un bel giro d'olio evo, erbe aromatiche secche, sale e versate il tutto sul fondo di una teglia (23-24 cm di diametro).

A questo punto tagliate a fettine sottili le melanzane e le zucchine e, alternandole tra loro, disponetele a cerchio sopra il letto di pomodoro.

Completate con una presa di sale e l'olio aromatizzato alle erbe, quindi coprite con un foglio di stagnola e infornate a 180° per 50' minuti, dopodiché rimuovete l'alluminio e completate la cottura per altri 20 minuti.

For this recipe we used:

Passata Classica 300 g

