

Ratatouille per vegetariani



Tempo di preparazione: 0 min.

Difficoltà: Media

Ingredienti

- Passata Classica 350g 300 g
- **Ingredienti**
 - Erbe aromatiche fresche (maggiorana, rosmarino, timo) a piacere
 - Erbe aromatiche secche q.b.
 - Melanzane 400 g
 - Olio evo 25 g
 - Olio evo 200 g
 - Sale q.b.
 - Sale q.b.
 - Zucchine 200 g

Per questa ricetta abbiamo usato:



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.