

Овощное рагу



Время приготовления: 25 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4-х человек)

• Ингредиенты

- Мякоть томатов в кубиках 500g 100 г
- Баклажан 1 шт.
- Лук 2 шт.
- Оливковое масло по вкусу
- Перец по вкусу
- Сладкий перец 1 шт.
- Соль по вкусу
- Цукини 2 шт.

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Почистите овощи и нарежьте их полосками.
2. Налейте на сковороду немного оливкового масла первого холодного отжима и готовьте овощи, добавляя их по очереди: сначала сладкие перцы, затем баклажаны и в конце цукини.
3. Выложите овощи на большое блюдо и оставьте в сторону.
4. После того, как все овощи будут готовы (они должны быть хрустящими), в этой же сковороде обжарьте лук до золотистого цвета, а затем добавьте **Мякоть Томатов в кубиках Pomì** и тушите в течение 15 минут.
5. Переложите в эту сковороду все ранее приготовленные овощи, посолите и поперчите по вкусу, и доводите их до готовности на умеренном огне в течение нескольких минут.