

Ratatouille de Los Hermanos Petersen



Ingredientes

Berenjenas: 2 Unidades

Pimiento rojo: 1 Unidad

Pimienta: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Zanahoria: 2 Unidades

Hojas de Laurel: 3 Unidades

Cebollas en cubos: 2 Unidades

Pimiento verde: 1 Unidad

Sal: Cantidad necesaria

Tomates pelados, en cubos y sin semillas: 3 Unidades

Zucchini en cubos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En una sartén alta con aceite de oliva, perfumar el aceite con un diente de *ajo* pinchado en un tenedor.
 - Cortar los pimientos y las berenjenas en cubos de 2 cm
 - Agregarlos a la sartén.
 - Salpimentar a gusto y cocinar unos minutos mezclando con cuchara de madera.
 - Añadir los zucchini y las cebollas, condimentando nuevamente con sal, pimienta y más aceite de oliva.
 - Cuando los vegetales estén a mitad de su cocción, incorporar los tomates y *condimentar* una vez más con sal, pimienta y aceite de oliva.
 - Mezclar, tapar con papel aluminio y llevar al horno a 150° por aproximadamente 20 minutos, hasta terminar la cocción
 - Servir en plato hondo.
-
- Esta misma preparación la puedes realizar sobre una *plancha* de hierro, en una cazuela o al horno.
 - Puedes servir el ratatouille como una ensalada.
 - Dale más sabor y adereza este platillo con queso parmesano en polvo.