

Ratatouille di verdure miste



FACILEeBUONO

- 1 cipolla
- verdure di stagione (zucchine, melanzane, peperoni, ...)
- 1 pomodoro
- un mazzetto di timo legato
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale

Ottimo contorno di stagione



Laviamo le verdure e tagliamole a tocchetti.
Sbucciamo la cipolla e tagliamola grossolanamente.
In una padella soffriggiamola nell'olio con l'aglio per
alcuni minuti.

Aggiungiamo le verdure (senza il pomodoro), rosoliamole per 10 minuti rimestando.

A questo punto sfumiamo con il vino bianco e aggiungiamo il pomodoro a tocchetti.

Saliamo quanto basta e tuffiamo il timo legato con uno spago.

Proseguiamo la cottura per altri 10 minuti.

Togliamo la padella dal fuoco e lasciamo riposare altri 10 minuti togliendo il mazzetto di timo.

Fantastica ratatouille di verdure miste di stagione, cotte in padella, da accompagnare a del riso in bianco.

La ratatouille era originariamente un piatto povero della cucina francese e che veniva preparato in estate con la verdura a disposizione.

Moltissime le varianti in gran parte d'Europa, ognuna con il proprio nome.