

# Ratatouille

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

Sbucciamo la cipolla e tagliamola grossolanamente. In una padella facciamola soffriggere per qualche minuto nell'olio insieme all'aglio sbucciato.

Nel frattempo laviamo le altre verdure e tagliamole a tocchetti. Uniamole in padella (tenendo da parte il pomodoro) e rosoliamole per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Sfumiamo quindi con il vino bianco e lasciamo evaporare.

Aggiungiamo il pomodoro a pezzetti, regoliamo di sale e profumiamo con il timo.

## Cos'è la ratatouille?

La ratatouille è un piatto di origini provenzali, ed è composto principalmente da verdure miste di stagione cucinate insieme. Le



verdure più usate sono: peperoni, zucchine, pomodori, cipolle o aglio, ma a seconda di cosa si dispone, si possono usare anche altri ortaggi.

Per prepararla, si deve tagliare la verdura a pezzetti e si cuoce tutto insieme in padella con olio d'oliva e spezie. La cottura viene fatta fino ad ottenere una consistenza tenera, ma senza che la verdura si sfaldi, conservando così la loro forma originale.

Si serve come piatto principale accompagnata da pane croccante, oppure come contorno a piatti di pesce o carne.

