

Categoria: Saperi dal Mondo - Francia

## Informazioni Generali



Preparazione:  
25 min



Cottura:  
60 min



Dosi per:  
4 persone



Costo:  
Basso



Difficoltà:  
Media

La **ratatouille** è una tipica **preparazione francese**, per la precisione di **Nizza**, composta da **verdure**, che può essere paragonata alla nostra **Caponata**. La particolarità di questa preparazione è che le verdure vengono **cotte separatamente** e poi mischiate alla fine in modo da rispettare i tempi di cottura di ognuna di esse, per cucinarle **senza spappolarle**.



## Ingredienti

>> <b>Aglio</b> 2-3 spicchi	>> <b>Pepe</b> a piacere
>> <b>Alloro</b> 2 foglie	>> <b>Peperoni</b> 1 rosso e 1 verde medio- piccoli
>> <b>Basilico</b> qualche foglia per guarnire	>> <b>Pomodori</b> ramati 500 gr
>> <b>Cipolle</b> 2 bianche	>> <b>Sale</b> q.b.
>> <b>Melanzane</b> 2 (meglio del tipo lunghe e strette)	>> <b>Timo</b> 2 rametti
>> <b>Olio</b> di oliva 6 cucchiari	>> <b>Zucchine</b> 2 medie

## Preparazione



Lavate e mondate tutte le verdure; tagliate in 4, per il lungo, le **melanzane** e le **zucchine** (o in dischetti), togliete l'eccesso di parte bianca interna ad esse e tagliatelele strisce ottenute in pezzetti dello spessore di almeno 2 cm; aprite in due i **peperoni**, togliete i filamenti bianchi e i semi e tagliateli in strisce; pelate le **cipolle**, tagliatele in quattro e affettatele.

Tuffate i **pomodori** per qualche secondo in acqua bollente, poi pelateli e tagliateli a pezzi liberandoli dai semi.

Mettete a scaldare 3 cucchiari di olio in un tegame e buttateci dentro le **cipolle** ad appassire a fuoco basso, quindi aggiungete i **peperoni** e fateli appassire anch'essi a fuoco basso, aggiungendo quando serve, un poco di acqua calda. Quando saranno teneri unite i pomodori, il timo, l'alloro e l'aglio tritato, salate, pepate e lasciate cuocere per circa 40 minuti a fuoco basso coprendo la pentola con un coperchio.



Nel frattempo, in un altro tegame, mettete a cuocere le **melanzane** nel restante olio, per circa 10 minuti, poi aggiungete le **zucchine** e fatele cuocere assieme alle melanzane per altri 10-15 minuti, fino a che si ammorbidiscano senza disfarsi.

Quando **tutte le verdure saranno tenere**, ma non spappolate, riunitele in una **pentola unica** e amalgamatele delicatamente, lasciandole cucinare assieme ancora qualche minuto a fuoco molto basso. Aggiustate di sale e pepe, e servite guarnendo con delle **foglie di basilico**.

## Consiglio

Potete servire la **Ratatouille** calda o fredda, e accompagnarla con del **cous cous**, del **Taboulè** alle verdure o del **riso Pilaf**.

