



# Ratatouille

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.  
Tempo di cottura 45 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico Comhair-Steam SE dal 2015

## Preparazione

---

1 melanzana, circa 400 g  
2 zucchine  
1 peperone, rosso  
1 peperone, verde  
2 cipolle  
2 pomodori  
2 spicchi d'aglio  
5 g di Herbes de Provence  
1 barattolo di pomodori pelati, a pezzi, circa 400 g  
sale  
pepe

### **(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda umida**

Lavare le verdure e tagliarle a dadini (tenendole separate). Sbucciare le cipolle e tagliarle a dadini. Schiacciare e sbucciare l'aglio.

Versare le verdure nello stampo in porcellana in questa sequenza: melanzana, zucchine, peperoni, cipolle, aglio, pomodori. Versare sopra i pomodori pelati, cospargere con Herbes de Provence e condire. Posizionare lo stampo in porcellana sulla griglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

100 ml di olio d'oliva, extravergine

### **Infornare gli alimenti**

#### **Aria calda umida 160 °C per 45 Min.**

Terminata la cottura mescolare la ratatouille con un cucchiaino. Aggiungere olio d'oliva mescolando continuamente.

## Consigli

---

La ratatouille riscaldata con «Rigenerazione Automatica umida» è ancora più gustosa il giorno successivo.





## Accessori

---

Stampo in porcellana  $\frac{2}{3}$  GN, altezza 65 mm

Griglia

