



Ratatouille



Preparazione 30 Min.

Tempo di 45 Min.

cottura

Porzioni 4

Elettrodomestico Comhair-Steam SL 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 cucchiaio. 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

