

Ratatouille al forno



Le verdure al forno sono un contorno di colori e profumi mediterranei grazie alla presenza di melanzane, zucchine e peperoni che conferiscono al piatto un gusto ricco e saporito che sicuramente valorizzerà il vostro secondo piatto. L'aggiunta del pangrattato alle verdure le dà la croccantezza e il parmigiano rende il piatto ancora più ricco e gustoso.

Ingredienti per una pirofila 23 x 32 cm

- 300 gr di patate
- 250 gr di carote
- 250 gr di zucchine
- 250 gr di melanzane
- 1/2 peperone rosso
- 1/2 peperone giallo
- 200 gr di pomodorini
- 1 cipolla rossa piccola
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 3 cucchiaini di pangrattato
- 2 cucchiaini di parmigiano reggiano
- 80 ml di brodo vegetale

Preparazione

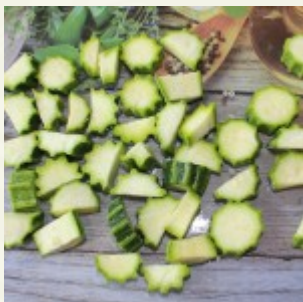
1. Preriscaldate il forno a 180°C.
2. Iniziate preparare le vostre verdure dalle patate e le carote che infornerete per prima, perché richiedono più tempo di cottura rispetto alle altre verdure. Quindi pelatele, poi tagliate le carote a rondelle e patate a cubetti un po' più piccoli di una noce.



3. Mettete le patate, le carote e l'aglio in una pirofila di circa 23 x 32 cm,


salatele ed irroratele con olio extravergine d'oliva. Infornate in forno già caldo a 180°C per circa 15-20 minuti mescolandole a metà cottura.

4. Nel frattempo lavate le zucchine, spuntatele e tagliatele a pezzi e lo stesso fate con melanzana, cipolla e peperoni cercando di tagliarle più o meno nella stessa dimensione. Tagliate a metà i pomodorini.



5.  Sfornate le patate con le carote che si saranno ormai rosolate (potete

eliminare adesso l'aglio) e aggiungeteci le verdure rimanenti, condite con olio extravergine d'oliva e sale, mescolate bene e cospargete la superficie di verdure con 3 cucchiaini di pangrattato.

6.  Infornate le verdure a 180°C per circa 50 minuti. Dopo 30 minuti di cottura

aggiungete qualche cucchiaino di brodo per evitare che le verdure si asciugino. Cospargete la superficie con 2 cucchiaini di parmigiano, prezzemolo tritato e proseguite la cottura per altri 20 minuti.

7. Servite la vostra ratatouille calda.



