Ricetta ratatouille di verdure

Ingredienti

- 10 g MAGGI Dado Vegetale 10 cubi
- 20 g Cipolle, crude
- 500 g Pomodoro (polpa, passata)
- 40 g Olio d'oliva/ EVO
- 600 g 4 Zucchine Gialle
- 600 g 4 Zucchine Verdi
- 400 g Melanzane
- 10 g Rosmarino, fresco
- 10 g Origano
- 800 g Pomodori

Istruzione

1. Tagliare il cipollotto e farlo rosolare in una padella antiaderente con l'olio.
2. Sbriciolarvi dentro il dado e aggiungere la passata di pomodoro. lasciate cuocere per 15-20 minuti a fuoco basso senza coperchio e poi spegnere e tenere da parte. lavare, pulire e tagliare tutte le verdure a rondelle di circa 2 mm di spessore.
3. Disporre le verdure a cerchio sopra la salsa, alternandole.
4. Completato il cerchio esterno, proseguire verso il centro rivestendo tutta la superficie: la composizione di verdure dovrà essere molto compatta e fitta.
5. Spennellare con l'olio, condire con un pizzico di sale e cuocere a fuoco medio con coperchio per circa 35-40 minuti.

Nutrizione

carboidrati	30.24 g
Energia	244.83 kcal
grassi	12.36 g
Proteine	8.42 g

70 Minuti

4 porzioni