



Ratatouille rețeta originală

Pași: 7

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

2	vinete mari	2	dovlecei potrivite
1	zucchini	2-3	ardei grași (roșu, galben, portocaliu sau verde)
3-4	roșii potrivite, coapte bine	1	ceapă roșie mare
	sare și piper	2 căței	de usturoi
4-5 linguri	ulei de măsline	4-5 linguri	de suc de roșii gros (sau o lingură de pastă de tomate)
1 linguriță	oregano uscat	1	frunză de dafin
	frunze proaspete de busuioc	1 un pahar	de vin alb (100 de mililitri)

Mod de preparare

Există mai multe variante care se pot numi „Ratatouille rețeta originală”, diferențele fiind date de regiunile de unde provin. Se evidențiază însă varianta rustică provensală, gătită lent. Preparatul adună toată bunătatea legumelor, îngemănate cu un sos de roșii și ierburi aromate.

Pasul 1. Vinetele se taie cubulețe, se sarează și pun într-o strecurătoare la scurs. Înainte de gătire, pune-le pe un șervet absorbant pentru a elimina sarea și excesul de umezeală. Taie în cubulețe restul legumelor.

Pasul 2. Pune ulei într-un vas încăpător (singurul în care vei prepara toată mâncarea), adaugă vinetele și gătește-le până se rumenesc. Transferă-le într-un bol.

Pasul 3. Dacă este necesar, mai adaugă puțin ulei în vas și călește bucățile de dovlecei și zucchini până se rumenesc puțin. Transferă și aceste legume în bol, peste vinete.

Pasul 4. Pune ceapa tăiată mărunt în vas și gătește-o până devine translucidă și se înmoaie, apoi adaugă ardeiul gras tăiat bucățele. Ține totul pe foc trei-patru minute, apoi pune usturoiul mărunțit.

Pasul 5. Toarnă vinul alb și lasă totul la fiert un minut, două.

Pasul 6. Aduagă apoi roșiile zdrobite (le poți da prin răzătoare sau mărunțite cu cuțitul), frunza de dafin, oregano uscat. Dacă vrei o variantă ușor picantă, acum poți pune fulgi de ardei iute sau un ardei iute mic tăiat mărunț. Pune și sosul de roșii și fierbe totul două-trei minute.

Pasul 7. În sosul obținut, pune legumele din bol (vinetele, dovleceii și zucchini), amestecă ușor, acoperă cu un capac și fierbe timp de 20 de minute la foc mic. La final, condimentează după gust cu sare, piper și busuioc proaspăt tocat grosier.

Ratatouille este la fel de bun și cald, și rece, dar este mult mai bun a doua zi.

Cele mai delicioase ingrediente pentru un Ratatouille perfect se găsesc la Selgros. [Descarca aplicatia Selgros](#), profită de prețurile speciale la produsele tale preferate și vino să le iei din locul unde toți profesioniștii și iubitorii de bunătăți își fac cumpărăturile.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Ratatouille rețeta originală

Stand 10.12.2023