



## Ratatouille rețeta masterchef

Pași: 9

Difficulty Grad:

### Ingrediente

Portions

ulei de măsline	ceapă galbenă
usturoi	roșii coapte și cărnoase
zucchini sau/și dovlecei	vânăță
ardei gras: galben și verde	cimbru și mărar uscate
oregano și busuioc proaspete	2 linguri parmezan
1 lingura pesmet	

### Mod de preparare

Inițial considerată o „mâncare țărănească” pentru că aduce împreună legumele de vară, termenul Ratatouille provine din franțuzescul „touiller”, care înseamnă „a amesteca”. Varianta de Ratatouille rețetă masterchef păstrează principiile celei tradiționale și o adaptează la stilul culinar contemporan, dar rămâne un fel de mâncare ușoară, de vară. Specific este că poate fi un fel de mâncare în sine sau o garnitură. De regulă este servit cu iaurt, smântână și pâine proaspătă, mai ales atunci când este felul principal.

Pentru reușita acestei rețete, ia în calcul legumele care au un diametru similar, deoarece, atunci când sunt feliate, se vor stivui uniform. Cantitățile de legume le stabilești în funcție de dimensiunea tăvii pe care o folosești.

**Pasul 1.** Începe prin a preîncălzi cuptorul la 200 de grade.

**Pasul 2.** Unge o tavă de copt cu ulei de măsline.

**Pasul 3.** Într-un castron mare, pune ceapa tăiată în felii, usturoiul mărunțit foarte bine, dovleceii, vinetele și ardeii tăiații în felii de grosime egală.

**Pasul 4.** Presară sare, piper și cimbru și mărar și stropește legumele cu ulei de măsline.

**Pasul 5.** Amestecă astfel încât legumele să fie uniform unse.

**Pasul 6.** Taie roșiile în felii și așază legumele în tigaie în șir păstrând ordinea următoare: o felie de roșie, una de vânăță, dovlecel sau/și zucchini și o felie de ceapă. Reia șirul până ce vei umple toată tava.

**Pasul 7.** Acoperă strâns cu folie și coace înăbușit timp de o oră.

**Pasul 8.** Scoate tava din cuptor, îndepărtează folia, pune ierburile proaspete și presară un amestec din parmezan ras și pesmet.

**Pasul 9.** Pune tava din nou la cuptor pentru 10-15 minute și apoi servește imediat cu smântână și pâine proaspătă.

*Dacă îți dorești mereu cele mai bune ingrediente, nu uita să îți iei cardul Selgros, care acum se eliberează și persoanelor fizice. Îl poți obține completând formularul din aplicație sau îl poți solicita la birourile de informații clienți din magazine.*

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

---

Ratatouille rețeta masterchef

Stand 10.12.2023