



Ratatouille cu cartofi

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

	Pentru piureul de legume	2 linguri	ulei de măsline
1	ceapă albă mică	1	cartof dulce portocaliu
2-3	cartofi roșii sau albi	2	morcovi
	sare	150 ml	supă de legume(dintr-un concentrat pentru supă)
	Pentru legume	3	cartofi dulci
3	cartofi galbeni mici	3	cartofi mov mici
1	zucchini	3	mere dulci acrișoare
	ulei de măsline		sare, piper negru, cimbru proaspăt

Instructions

Principiul pentru rețeta Ratatouille poate fi folosit și atunci când sunt folosite alte legume. Cartofii sunt o variantă perfectă pentru a face Ratatouille cu cartofi, o variantă de toamnă și iarnă, folosind legumele din sezonul rece.

Pasul 1. Pune legumele pentru piure tăiate în bucăți mari și călește-le în două linguri de ulei, opt-zece minute, până când eliberează sucul și se înmoaie.

Pasul 2. Adaugă supă de legume și gătește timp de 20-25 de minute, până când legumele sunt complet fierte.

Pasul 3. Scoate tulpinile de cimbru (dacă este cazul) și, folosind un blender de imersie, amestecă până la omogenizare completă. Se condimentează după gust. Piureul trebuie să fie dens, ca o cremă tartinabilă.

Pasul 4. Se întinde piureul pe fundul unui vas care merge la cuptor.

Pasul 5. Se taie felii de trei-patru milimetri grosime cartofii, zucchini și merele și se aranjează în ordine într-un model alternativ.

Pasul 6. Când tava s-a umplut, se stropește cu ulei de măsline și se azonează cu sare, piper și cimbru.

Pasul 7. Acoperă tava cu folie și coace Ratatouille-ul timp de 30 de minute, apoi descoperă și coace încă 20-25 de minute, până când legumele se înmoaie și încep să se rumenească.

Se servește cald, simplu sau cu parmezan ras deasupra ori cu iaurt sau smântână.

Ești pasionat de bunătăți și ai nevoie de inspirație ca să gătești ceva deosebit? Accesează categoria de [rețete Selgros](#) și alege-le pe cele care se potrivesc stilului tău de gătit și care vor scoate în evidență talentele tale de bucătar.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Ratatouille cu cartofi

Stand 10.12.2023