



Ratatouille cu carne

Steps: 6

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

| | | | |
|---------------|---|---------------|--------------------------|
| 400 g | carne de pui (piept, pulpă dezosată) | 1 | ceapă mare |
| 2 | căței de usturoi | 1/4 linguriță | de sare |
| 3/4 linguriță | pipernegru, proaspăt măcinat | 2 linguri | ierburile aromate uscate |
| 1 | roșie mare, coaptă bine | 2 | dovlecei |
| 1 | conservă de roșii decojite în suc propriu | 1 | vânăță medie |
| 2 | ardei grași | | busuioc proaspăt |

Instructions

Deși este un fel de mâncare preparat doar din legume, rețeta Ratatouille cu carne este o variantă de luat în calcul. De reținut este că se potrivește perfect cu orice tip de carne (pui, porc, vită, chiar și miel), singura variație fiind timpul de gătit.

Pasul 1. Carnea tăiată în bucățele potrivite se prăjește până toate devin aurii pe toate părțile.

Pasul 2. Adaugă ceapa tocată, usturoiul, sarea și pipernegru și continuă să gătești până se înmoaie bine ceapa.

Pasul 3. Pune ierburile uscate, roșiile tocate și ardeiul gras, vânăta și dovleceii tăiați în bucățele și roșiile din conservă, așa cum sunt, cu tot cu sos.

Pasul 4. Continuă să gătești cinci minute, apoi pune o cană (100 de mililitri) de apă.

Pasul 5. Amestecă pentru ca toate să se uniformizeze, apoi lasă la fiert, la foc potrivit, amestecând din când în când, până când lichidul se evaporă aproape complet. În acest moment carnea ar trebui să fie complet gătită, iar sosul mult scăzut.

Pasul 6. La final pune busuioc proaspăt și servește imediat.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie: