



## Ratatouille cu orez

Steps: 7

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

1 lingură	ulei de măsline	1	ceapă albă
3	căței de usturoi	1	dovlecel mediu
1	vânăță		pipер negru măcinat, după gust
1 linguriță	oregano uscat		fulgi de ardei roșu, după gust
1	ardei gras roșu	2	roșii
1 cană	de orez alb	2 căni	de supă de legume (preparată dintr-un concentrat de supă de legume)
	busuioc proaspăt		

### Instructions

Cele mai simple combinații sunt și cele mai bune. Un exemplu perfect este Ratatouille cu orez.

**Pasul 1.** Într-o tigaie pune ulei, adaugă ceapa tăiată și puțină sare și gătește cinci minute, amestecând des.

**Pasul 2.** Adaugă usturoiul și amestecă.

**Pasul 3.** Pune pe rând dovlecelul și vinetele tăiate cubulețe, apoi pipер, oregano, fulgii de ardei roșu și gătește timp de două-trei minute.

**Pasul 4.** Adaugă ardeiul gras și roșiile și ține totul pe foc, amestecând pentru cinci minute, până când roșiile încep să elibereze lichid.

**Pasul 5.** La final, pune orezul și supa de legume și amestecă.

**Pasul 6.** Când începe să clocotească, redu flacăra la minimum, acoperă și lasă să fiarbă, amestecând din când în când, timp de aproximativ 15-20 de minute.

**Pasul 7.** Potrivește de sare și adaugă ierburi uscate.

Servește fierbinte, cu busuioc proaspăt presărat deasupra

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

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

---

Ratatouille cu orez

Stand 10.12.2023