



## Legume la tigaie Ratatouille

Steps: 8

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

1	vânăță potrivită	1	ceapă albă potrivită
2	zucchini mici	2	căței de usturoi
1 cutie	roșii în suc propriu	1 borcan	ardei copti conservați în ulei
100 g	măsline verzi, fără sămburi		pătrunjel verde
	cimbru uscat		sare și piper

### Instructions

Această variantă este o soluție rapidă care te va ajuta să prepari un fel de mâncare delicios. Rețeta de legume la tigaie Ratatouille se prepară rapid și este gata în doar 30 de minute.

**Pasul 1.** Scurge uleiul în care stau ardeii copti. Ai nevoie doar de câteva linguri, care vor da un gust special mâncării. Pune uleiul într-o tigaie încăpătoare. Dacă vrei, poți folosi un wok.

**Pasul 2.** Toacă ceapa și usturoiul și călește-le cu un praf de sare, câteva minute.

**Pasul 3.** Adaugă vânăta tăiată în cubulețe și continuă să gătești.

**Pasul 4.** Pune dovlecelul tăiat în bucăți.

**Pasul 5.** Urmează roșiile din conservă, cu tot cu sucul în care stau.

**Pasul 6.** Răstoarnă totul în tigaie și amestecă în timp ce continui să gătești.

**Pasul 7.** Taie în bucăți mari ardeii copti și adaugă peste restul legumelor.

**Pasul 8.** Este momentul să adaugi piper, cimbru uscat și măslinele. Continuă să gătești încă patru-cinci minute înainte de a adăuga pătrunjelul proaspăt tocat.

Poți servi preparatul imediat, fie simplu, fie cu smântână sau iaurt, alături de orice fel de carne sau pește.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

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

---

Legume la tigaie Ratatouille

Stand 10.12.2023