

RATATOUILLE



Revista
Jun. | Jul. 11

Fotos: Melanie Maps
Chef: Guy Doré



INGREDIENTES

- 2 cebolas
- 2 curgetes
- 2 beringelas
- 1 pimento verde
- 1 pimento vermelho
- 1 embal. de tomates cereja (150 g)
- 6 dentes de alho
- Folhas de manjeriçã, tomilho, alecrim, salsa e louro
- Azeite
- Sal e pimenta

PREPARAÇÃO

Corte os legumes • Aloure as cebolas em azeite quente • Coloque os legumes num tacho, pela ordem que se segue (com um intervalo de 5 minutos entre os mesmos): pimentos, curgetes, beringelas, dentes de alho e termine com os tomates • Adicione o manjeriçã, o tomilho, o alecrim, a salsa e a folha de louro • Tempere com o sal e a pimenta • Coza em vapor durante aprox. 15 minutos (ou mais, se preferir), mexendo de vez em quando