

## RATATOUILLE

Utilizzare verdure varie:

Pomodorini

Cipolle

Peperoni

Zucchine

Melanzane

Aglione

Una patata

Olive taggiasche

Peperoncino

Tagliare a metà i pomodorini e a cubetti le altre verdure.

Saltare separatamente in padella con olio le verdure per  $\frac{3}{4}$  minuti e la patata per circa 8 minuti. Mescolare gli ingredienti in una teglia da forno, esclusi i pomodorini il basilico e le olive.

Cuocere per circa 20 minuti in forno a  $180^{\circ}$  a pochi istanti da fine cottura, aggiungere il basilico tritato, i pomodorini e le olive, continuare la cottura per circa 3 minuti.

RICETTE DI CUCINA