



Francia - Ratatouille nizzarda - [Visualizza sul sito di line](#)

contorno - ortaggi - Francia

Ingredienti:

- 1 kg. di melanzane
- 1kg. di peperoni verdi o rossi
- 1 kg. di zucchiniette lunghe
- 1kg. di cipolle
- 1,5 kg. di pomodori
- 5 spicchi d'aglio
- 5 pizzichi di foglie di timo sbriciolato
- 1 mazzettino di prezzemolo
- 1 manciata di 30 foglie di basilico
- olio d'oliva
- sale, pepe.

Preparazione:

1) tagliare le melanzane e le zucchine in rondelle da 1 cm. di spessore. Separare le melanzane e le zucchine mettendole in contenitori diversi. Insaporirle leggermente con del sale.

2) Tagliare i peperoni in lamelle sottili, dopo averli liberati dal peduncolo e dai semi. Metterli da parte in una terrina.

3) Sbucciare le cipolle e salarle. Metterle da parte.

4) Pelare, togliere i semi e sgocciolare il pomodoro. Mettere da parte.

5) In una padella mettere a soffriggere coperto, in 3 cucchiaini di minestrina di olio d'oliva, le rondelle di melanzane. Stessa operazione in un'altra padella per le zucchine. Stessa operazione in una terza padella per i peperoni a lamelle. Stessa operazione in una quarta padella per le cipolle.

6) In una casseruola dal fondo spesso, fare cuocere a fuoco lento, nell'olio d'oliva, con l'aglio schiacciato fine, il basilico e gli altri aromi, i pomodori schiacciati tra le dita, finché la salsa non si concentra.

7) In una pirofila di grandi dimensioni, tenuta sul fuoco estremamente dolce, gettare i legumi non appena ciascuno avrà separatamente raggiunto la cottura ideale. Ci si assicurerà di ciò assaggiando ripetutamente. Vegliare in egual maniera sul sale e pepe secondo il proprio gusto. È così che la ratatouille sarà perfettamente riuscita poiché i differenti legumi, non avendo gli stessi tempi di cottura, avranno ognuno raggiunto il punto ottimale a partire dal quale perdono la loro durezza e conservano tutto il sapore.

8) Quando la salsa di pomodoro è ben concentrata, unirla a tutto l'insieme, rimescolando accuratamente con un cucchiaio di legno. Sgocciolare, con l'aiuto di un coperchio, ruotando la pirofila di 90 gradi, l'olio che si trova in eccesso nella pietanza e servire.