



RECEITAS DA FIA

Ratatouille (legumes assados)

www.receitasdafia.com/receitas/ratatouille-legumes-assados

Um prato leve e saboroso! Essa receita é super fácil, barato. Depois que você experimentar, vai se surpreender com o sabor dos legumes assados!

Ratatouille (legumes assados)

 60 min

 7 porções

Ingredientes

- 6 [berinjelas](#) em rodela
- 200 ml de água gelada
- 4 colheres (sopa) de vinagre
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 6 abobrinhas em rodela
- 2 [tomates](#) em rodela
- 1 pimentão verde em rodela
- 1 pimentão vermelho em rodela

MOLHO

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 cebolas em rodela
- 2 dentes de alho picados
- 1 tomate em cubos
- 200 ml de água
- 1 folha de louro
- sal e pimenta a gosto
- Manjericão a gosto

Modo de Preparo

1. Corte a berinjela em rodela finas e deixe de molho numa bacia com água e vinagre durante 15 minutos
2. Coloque o óleo na panela e deixe aquecer.
3. Grelhe os legumes (coloque poucas rodela por vez na frigideira e tenha cuidado para não amolecer muito)
4. Reserve.

MOLHO

1. Nessa mesma frigideira, aqueça 1 colher (sopa) de azeite e refogue a cebola e o alho.
2. Adicione os tomates picados, o louro e os temperos restantes.
3. Cozinhe em fogo baixo até que o molho tomate ganhe consistência

MONTAGEM

1. Em uma travessa, cubra o fundo com o molho de tomate e arrume as fatias de legumes, intercalando-as
2. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno (200° C) por 30 minutos