



RATATOUILLE DI VERDURE

Ingredienti

una melanzana

200 g **Carote a fette Orogel**

200 g di **Zucchine a fette Orogel**

un peperone rosso e uno giallo

200 g di pomodori freschi ramati

200 g di passata di pomodoro

uno spicchio d'aglio

sale e pepe

olio evo q.b.



45



4



Media



Contorni

Preparazione

1

Tagliare i peperoni e i pomodori a cubetti grandi quanto le rondelline di carote e zucchine.

2

Scaldare uno spicchio d'aglio con un filo d'olio in una casseruola capiente. Lasciare insaporire e togliere lo spicchio d'aglio aiutandosi con una pinza. Cuocere le verdure seguendo i tempi di cottura, partendo con le verdure surgelate.

3

Cuocere le verdure, aggiungere i pomodori e per ultimo la salsa di pomodoro.
Aggiustare di sale e pepe.

4

Se il sapore risulta troppo aspro, aggiungere un pizzico di zucchero.