

RATATOUILLE AL VAPORE



Preparazione : 25 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 2 melanzane - 1 peperone rosso - 1 peperone verde - 2 zucchine - 4 bei pomodori - 3 belle cipolle - 3 spicchi di aglio - 2 rametti di timo - 2 rametti di rosmarino - 4 cucchiaini di olio di oliva

1. Lavare le verdure, togliere i semi dei peperoni, tagliare a cubetti le melanzane, i peperoni e le zucchine. Sbucciare e tritare l'aglio e le cipolle.

2. Versare un litro di acqua nel serbatoio del Cuiseur Vapeur. Disporre le melanzane e i peperoni nel cestello vapore, mettere il coperchio e far cuocere per 15 min. Stendere le zucchine nell'altro cestello vapore, aggiungerlo dopo 5 minuti e aggiungere i pomodori interi 3 minuti prima della fine della cottura. Lasciar sgocciolare.

3. Passare i pomodori sotto l'acqua fredda, togliere la pelle e i semi e tagliarli a pezzi.

4. In una pentola far rinvenire la cipolla e l'aglio tritati nell'olio di oliva per 5 minuti. Aggiungere i cubetti di melanzana e di peperone, farli cuocere 10 minuti a fuoco lento.

5. Aggiungere nella pentola le zucchine, i pomodori, salare e pepare, mettere i rametti di timo e di rosmarino e lasciar bollire a fuoco lento per 30 minuti con il coperchio. Servire calda o fredda.

Consigli del cuoco :

Preparata in questo modo la ratatouille diventa molto saporita ed è priva di acqua.

