

RATATOUILLE À MODA GEORGE

INGREDIENTES

3 berinjelas
3 abobrinhas italiana
10 dentes de alho cortados em 3 partes
1 cebola roxa grande cortada em 4 partes
2 pimentas-doce
1 pimenta dedo-de-moça sem semente
1 folha de louro
sal
pimenta e orégano a gosto
azeite
suco de 1 limão siciliano
1 vidro de alcaparras
10 azeitonas pretas sem caroço

MODO DE PREPARO

Corte os legumes em pedaços regulares.
Tempere com sal, pimenta e o azeite.
Coloque em um refratário.
Leve ao forno a 280°C por 30 minutos.
Mexe a cada 15 minutos.
Tempere com azeite, limão siciliano e orégano.
Junte as azeitonas e as alcaparras.
Sirva frio.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27341-ratatouille-a-moda-george.html>