

RATATOUILLE DA RAQUEL

INGREDIENTES

1 berinjela grande
1 batata doce grande
1 abobrinha
2 tomates
2 a 3 cenouras
2 cebolas
2 dentes de alho picado
2 colheres (sopa) de molho de soja shoyu
1 colher (sopa) de azeite de oliva
1 sachê de molho de tomates pronto de 340 g
1 pitada de pimenta-do-reino
opcional:
orégano
salsinha
3 colheres (sopa) de vinho branco

MODO DE PREPARO

Descasque a batata doce, a cenoura, a cebola e o alho

Fatie todos os ingredientes e coloque sal e tempero a gosto

Pique os dentes de alho,

Finalize a montagem com o Shoyu e o azeite de Oliva por cima de tudo

Se optar pelos opcionais coloque o vinho branco antes de ir ao forno, e deixe o orégano e a salsinha para assim que sair do forno

Leve ao forno por aproximadamente 45 minutos em fogo brando a 180° C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/305-ratatouille-da-raquel.html>