RATATUILLE PICANTE

INGREDIENTES

1 pimentão amarelo

1 pimentão vermelho

2 pimenta dedo-de-moça

2 cenouras médias limpas e picadas

1 xícara de chá de talos de salsão ou aipo picados

3 colher de sopa de azeite

5 dentes de alho

850 g de tomate sem pele e sem semente

1 colher de sopa de ervas de Provence (ou ervas finas)

6 folhas de manjericão (grandes)

6 tomates inteiros cortados em rodelas de cerca de 2 milímetros

2 abóboras paulista cortadas em rodelas de cerca de 2 milímetros

2 abobrinhas cortadas em rodelas de cerca de 2 milímetros

2 berinjelas cortadas em rodelas de cerca de 2 milímetros

1 colher de chá de tomilho

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Importante: os legumes (abóbora, abobrinha, berinjela e tomate) devem ter peso equivalente. Pode haver substituições, mas é importante que cada um dos quatro tenha uma cor diferente.

Espete os pimentões com um garfo comprido e coloque na chama direta do fogão até a pele queimar, em toda a volta dos pimentões.

Faça o mesmo com as duas pimentas, coloque tudo em um recipiente e cubra com filme plástico.

Deixe descansar por 15 minutos, para a pele desgrudar.

Retire a pele, as sementes e a parte branca interna dos pimentões e das pimentas, pique-os e reserve.

Refogue as cenouras e o salsão em fogo alto por 10 minutos.

Adicione o alho, misture bem e cozinhe por mais 3 minutos.

Abaixe o fogo, acrescente os pimentões, pimenta, tomates (só os sem pele e sem semente) e ervas de Provence e cozinhe por 20 minutos.

Retire do fogo, adicione o manjericão, um pouco de pimenta-do-reino e sal e bata no liquidificador ou processador.Passe em uma peneira grossa e descarte os resíduos sólidos.Coloque o molho em uma assadeira redonda de bordas altas (ou até na mesma frigideira, se esta puder ir ao forno).

Arrume sobre o molho as rodelas de abobrinha, abóbora, berinjela e tomate, colocando uma de cada em sequência, deitadas e com uma pequena parte de uma fatia sobre a fatia anterior, até cobrir todo o molho (não é para fazer uma camada de cada ingrediente, e sim uma rodela de cada ingrediente).

Regue com um pouco de azeite, sal e pimenta-do-reino.

Cubra com papel alumínio e asse em forno preaquecido a 140ºC por 2 horas.Retire o papel alumínio e asse por mais 45 minutos para dourar.

Coloque em outro recipiente duas colheres de azeite com o tomilho, uma pitada de sal e outra de pimenta-do-reino e misture bem. Jogue por cima dos legumes na hora de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31302-ratatuille-picante.html