

RATATOUILLE DE TOMATE

INGREDIENTES

1 colher de sopa de azeite de oliva
1 cebola média, picada em cubos
2 a 4 dentes de alho, picados
1 berinjela média, picada em cubos
1 pimentão vermelho, picado (sem sementes) em cubos
1 pimentão verde, picado (sem sementes) em cubos
1 abobrinha média, picada em cubos
2 colheres de sopa de molho de tomate
3 colheres de sopa de água
100 g de cogumelos, picados (opcional)
2 tomates, picados em cubos
pimenta do reino
manjericão
salsa
1 folha de louro
sal
queijo provolone cortado em cubos

MODO DE PREPARO

Numa panela grande aqueça o azeite e junte a cebola, o alho e a berinjela e refogue-os, mexendo frequentemente, durante 3 a 4 minutos.

Acrescente os pimentões verde e vermelho e a abobrinha e mexa para misturá-los.

Numa tigela pequena, misture o molho de tomate com a água e acrescente-os na panela. Baixe o fogo e deixe ferver por aproximadamente 10 a 12 minutos com a panela tampada. Nesse momento você pode acrescentar o sal a seu gosto e mexer bem para misturar os ingredientes.

Junte os cogumelos (se quiser), os tomates e os demais temperos e continue a cozinar por mais 10 a 15 minutos, mexendo de vez em quando, até os vegetais ficarem bem macios.

Quando for servir coloque uma tigela com o queijo provolone cortado em cubos para quem quiser realçar o sabor.

Pode ser usado queijo parmesão ralado mas o gosto fica muito melhor com o provolone.