RATATOUILLE DA MAMIE

INGREDIENTES

1 beringela

2 abobrinhas

2 cenouras

pimentões verde e vermelho

cebola

150 g bacon picado

500 g carne moída

150 ml molho de tomate de preferencia à bolonhesa

1 xícara de chá de azeitonas verde e preta picadas

50 g pétalas de cereal sem açúcar

azeite de azeitonas

sal, pimenta-do-reino e coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Doure a cebola no azeite em uma panela.

Misture a carne moída, as azeitonas picadas, tempere a gosto e deixe refogar por 3 minutos

Acrescente o molho de tomate e ferva por mais 2 minutos.

Despeje essa mistura num refratário.

Corte todos os legumes em fatias finas e uniformes (a berinjela pode ser cortadas em 4, as abobrinhas em 2 no comprimento e as cenouras em rodelas).

Sobre-ponha os legumes em camadas sobre a carne moída de forma que eles fiquem em diagonal no refratário.

Leve ao forno preaquecido por 30 minutos.

No último momento antes de servir acrescente algumas pétalas de cereais e deixe dourar 1 ou 2 minutos.

Você pode colocar parmesão ralado também no momento de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45224-ratatouille-da-mamie.html