

RATATOUILLE DELÍCIA

INGREDIENTES

- 1 berinjela
- 1 abobrinha
- 1 cenoura cortada em tiras
- 3 vagens
- 6 minicebolas cortadas ao meio
- 2 tomates sem sementes
- 6 batatas calabresas inteiras
- 10 ovos de codorna
- Manjeriço, alecrim, sal, azeite, shoyu a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a berinjela, a abobrinha, as vagens, e os tomates em cubos, as cebolas corte ao meio e reserve numa travessa refratária.

Em uma panela de água fervente coloque as batatas inteiras, a cenoura cortada em tiras e de uma pré-cozida por 5 minutos, não esqueça de cozinhar e descascar os ovos de codorna e reserve em outra travessa para colocar em cima do prato para enfeitar. Depois de tudo pré-cozido, misture na travessa refratária, acrescente o manjeriço, alecrim, sal azeite, shoyu e misture tudo, cubra com um papel alumínio e coloque no forno por 10 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe os legumes dourarem a seu gosto.

Retire do forno coloque os ovos de codorna e sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47323-ratatouille-delicia.html>