RATATOUILLE (IGUAL DO FILME)

INGREDIENTES

PARA O MOLHO:

Para o molho:5 tomates picados, sem pele e sem sementes

1 dente de alho picado

1/2 cebola picada

1/2 xícara (chá) de azeite

Alecrim

Manjericão

Tomilho

Sal

Pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho.

Acrescente os tomates e deixe refogar por 5 minutos.

Acrescente o sal, a pimenta do reino, as ervas aromáticas picadas (alecrim, manjericão e tomilho) deixe apurar por 1 minuto.

Tire do fogo e leve tudo ao processador até formar um creme.

Retorne o molho à panela a deixe apurar mais um pouco, para ficar mais cremoso.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário coloque uma camada do molho.

Alternadamente coloque as rodelas de tomate, berinjela e abobrinha.

Tempere com sal e pimenta, regue com azeite e cubra com papel manteiga do tamanho do refratário, formando uma tampa.

Leve ao forno a 200°C por aproximadamente 40 minutos ou até os legumes ficarem macios.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56173-ratatouille-igual-do-filme.html