

Ratatouille, verdure alla provenzale

Ingredienti:

melanzane (ca. 500 g)	pz.	2
sale	CT.	2
peperoni gialli	pz.	3
zucchine (ca. 500 g)	pz.	4
olio d'oliva	CT.	7
pomodori	pz.	5
cipolle	pz.	2
aglio	spicchi	4
alloro	foglie	2
timo tritato	ct.	1
pepe appena macinato		Ad Lib.
aceto di vino bianco	CT.	1
prezzemolo a foglia piatta	mazzetto	½
basilico	mazzetto	½

Preparazione:

Controllare innanzi tutto di aver pronti tutti e a portata di mano gli ingredienti necessari. Pulire e affettare a grossi dadi le melanzane e salarle mettendole a scolare con un peso in modo da far loro perdere l'umidità in eccesso.

Pulire e affettare a grossi dadi anche le zucchine e i peperoni.

Tagliare a pezzettoni la cipolla e tritare grossolanamente l'aglio.

Scottare e pelare i pomodori e, per ora, tenerli da parte: serviranno, con l'aglio e la cipolla, a preparare la salsa finale!

Sciacquare dal sale le melanzane, asciugarle molto bene con carta da cucina (*un canovaccio sarebbe meglio ma... è un'impresa pulirlo, dopo!*), friggerle nell'olio EVO nella pentola che servirà per tutta la preparazione e scolarle su della carta da cucina.

Nella stessa pentola e nello stesso olio friggere le zucchine e poi i peperoni, scolarli su della carta da cucina e tenerli da parte.

Sempre nella stessa pentola fare appassire la cipolla e l'aglio; se dovesse servire, aggiungere dell'altro olio.

Tagliare i pomodori, precedentemente scottati e pelati, a filetti e aggiungerli alla cipolla facendoli insaporire.

Ora ci si avvicina ai passaggi finali:

proseguire la cottura aggiungendo l'alloro e il timo e cuocere alcuni minuti.

Togliere dalla salsa gli aromi e aggiungere le verdure fritte e tenute da parte.

Lasciare insaporire per alcuni minuti, appena quanto basta ad amalgamare i sapori senza cancellarne l'identità.

Aggiustare di sale e pepe.

Togliere dal fuoco e cospargere con il basilico spezzettato e con l'aceto che contribuirà a completare il gusto finale.

La nostra ratatouille è pronta.