

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Ratatuia

Strawberry · Wednesday, April 7th, 2010

Ingredienti: (4 persone)

- 3 pomodori ramati grandi
- 3 zucchine medie
- 2 peperoni uno rosso e uno giallo
- 1 cipolla
- uno spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- un cucchiaino di zucchero
- due cucchiaini di aceto
- 2 steli di basilico
- sale pepe

Preparazione:

Riscaldare il forno a 210°. Lavate tutte le verdure e riducetele a pezzetti della stessa dimensione, sistemare tutte le verdure tagliate in una pirofila aggiungere due cucchiaini di olio, il sale e il pepe, mettere in forno e cuocere per 40 minuti, poi estraete e unite l'aceto precedentemente mescolato con lo zucchero e il basilico tritato.

This entry was posted on Wednesday, April 7th, 2010 at 2:22 pm and is filed under [Contorni](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.