magimix

RATATOUILLE

Preparazione : 30 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 50 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 250 g zucchine - 2 cipolle - 1 peperoni - Foglie di alloro, timo - 500 g pomodori - 1 melanzane - 2 spicchi d'aglio - Olio di oliva, sale e pepe

1. Lavare le verdure. Sbucciare la cipolla e spelare l'aglio. Tagliare l'aglio in 2 e togliere il germe.
2. Nella bacinella media con il kit per il taglio a cubetti, oppure con il disco per affettare da 4 mm, tagliare separatamente le cipolle, le zucchine, le melanzane, i pomodori e i peperoni privati dei semi.
3. In una pentola fate saltare le cipolle con un po' di olio di oliva e l'aglio tagliato in 2. Aggiungere i peperoni e lasciar cuocere. Togliere dal fuoco e mettere da parte.
4. Far saltare le zucchine e le melanzane e mettere da parte.
5. Aggiungere i pomodori e lasciar cuocere per 10 minuti. Rimettere tutte le verdure insieme.
6. Salare e pepare e aggiungere le erbe aromatiche. Mescolare spesso con un cucchiaio di legno.
7. Lasciar cuocere circa 40 minuti.

Compact 3200 XL ■
CS 4200 XL ■
CS 5200 XL ■
5200 XL Premium ■