MARÍA



Ratatouille al horno con queso

45min 4 raciones

Ingredientes

- Berenjena
- Calabacín
- Tomate
- Salsa de tomate
- Sal
- Pimienta
- Orégano
- Aceite de oliva virgen extra
- Queso rallado

Elaboración

1. En una fuente apta para horno, añadir la salsa de tomate favorita, sal y orégano
2. Cortar en rodajas todas las verduras y colocarlas intercaladas: tomate, berenjena, calabacín y así sucesivamente
3. Colocarlas encima de la salsa de tomate hasta cubrir toda la fuente, salpimentar de nuevo, echar el queso rallado y un poco de aceite de oliva virgen extra
4. Meter en el horno, precalentado, a 190° durante 40 minutos y en modo grill otros 5 minutos más para gratinar el queso

RECOMENDACIONES

Se puede utilizar la ratatouille para acompañar un plato de carne o pescado, o comerla sola.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy