

«Ratatouille» al horno

SERVES: 4

PREPARATION TIME: 15 minutos

COOKING TIME: 30-40 minutos

Ingredients

- 450 g de tomates «cherry» o perita
- 2 calabacines medianos, limpios y cortados en tiras gruesas a lo largo
- Una berenjena pequeña, limpia y cortada en trozos irregulares
- 1 pimiento rojo, sin semillas y cortado en trozos de 2,5 cm
- 1-2 cabezas de ajo fresco cortadas por la mitad
- 1 cebolla mediana blanca o morada, pelada y cortada a trozos
- 2 cucharadas de aceite de oliva Filippo Berio
- 12 hojas grandes de albahaca
- Sal y pimienta negra recién molida

Method

1. Precalentamos el horno a 200°. Colocamos todas las verduras preparadas en una fuente grande para el horno.
2. Echamos el aceite de oliva y las hojas de albahaca sobre las verduras. Sazonamos bien.
3. Horneamos las verduras durante 30-40 minutos o hasta que estén perfectamente asadas y con un toque dorado en los bordes. Esta receta se puede servir caliente o fría.