

## Hortifruti União na cozinha

### Ratatouille

- 1 berinjela japonesa cortada em rodela de 0,5cm
- 2 abobrinhas italianas cortada em rodela de 0,5cm
- 1 pimentão vermelho cortado em rodela de 0,5cm
- 1 pimentão amarelo cortado em rodela de 0,5cm
- 3 tomates cortados em rodela de 0,5cm
- 2 cebolas médias
- 6 dentes de alho com casca
- 3 colheres (de sopa) de azeite extra virgem
- 1 galho de manjericão
- 1 galho de alecrim
- Sal grosso



#### Molho:

- 2 colheres (de sopa) de azeite
- 2 dentes de alho amassado
- 1 cebola pequena cortada em cubinhos
- 2 tomates sem sementes cortados em cubinhos
- 1/2 xícara (de chá) de água
- 15 folhas de manjericão
- Sal

Inicie a receita com o molho. Em uma panela, coloque o azeite e refogue o alho e a cebola até que estejam dourados. Acrescente os tomates picados e refogue por 1 minuto. Junte a água e deixe cozinhar por aproximadamente mais 2 minutos. Desligue o fogo, acrescente o sal e as folhas de manjericão e misture. Despeje em uma travessa. Por cima do molho, comece a montar camadas de legumes intercalando cada um em pé, iniciando de fora para dentro até completar toda a travessa. Coloque os alhos espalhados, encaixando-os entre os legumes. Polvilhe sal grosso, azeite e as ervas por cima dos legumes. Cubra a travessa com papel alumínio e leve ao forno médio por cerca de 30 minutos. Depois retire o papel e deixe assar por mais 10 minutos para que o sal grosso dissolva e o molho fique mais encorpado.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 1 hora