



# EDIȚIE SPECIALĂ

## Ratatouille, rețeta din desene animate adorată de francezi

Categorie: Culinar Publicat: Marți, 24 Noiembrie 2020 12:50 Scris de Andrada Odină  
Accesări: 663

Chiar dacă poate avea un aspect elegant, acest fel de mâncare se prepară simplu și nu necesită mari abilități culinare. Prin urmare, nu îți fie teamă că vei da greș. Aceasta rețetă de mâncare va fi ușor de preparat și de un avansat, dar și de un începător în ale bucătăriei.



Cum pregătim Ratatouille la cuptor? Simplu!

Pentru aceasta rețetă ai nevoie de un sos special pe baza de roșii, ardei, ceapă și usturoi, la care poți adăuga foi de dafin și busuioc.

În rest, vei mai avea nevoie de legume precum vinete, zucchini, dovlecei și roșii pe care să le tai felii și să le aliniezi în cercuri, într-o tavă de cuptor în care ai pus în prealabil sosul. Stropești totul cu un amestec de ulei, usturoi, sare și piper și dai la cuptor pentru cca 35-45 de minute.

Nu există o rețetă exactă pentru acest fel de mâncare. Unele rețete conțin și felii de ceapă sau mai multe condimente și mirodenii. Important de știut e că, la fel ca în cazul ghiveciului românesc, se folosesc legume variate, pentru a se obține o mâncare de post gustoasă.

Spre deosebire de ghiveciul nostru, însă, Ratatouille se pregătește la cuptor și folosește doar legume care se pot felia. În plus, eleganța franțuzească se menține și în acest ghiveci de la



# **EDIȚIE SPECIALĂ**

## **Ratatouille, rețeta din desene animate adorată de francezi**

**Categorie: Culinar Publicat: Marți, 24 Noiembrie 2020 12:50 Scris de Andrada Odină  
Accesări: 663**

---

țară, prin modul în care ingredientele sunt așezate atât în tavă, cât și în farfurie. Ratatouille e o rețetă pe care o poți pregăti atât în zilele de post, dar și în meniul obișnuit al săptămânii. Poți transforma ușor rețetă într-un meniu de dulce, adăugând cașcaval peste legume sau consumând acest fel de mâncare alături de medalion de vițel sau porc la grătar.

Bon appetite!