

Ratatouille amb Thermomix

Com a tots els països mediterranis trobem variants d'aquesta recepta, a Catalunya tenim la **Samfaina**, a Castella el **Pisto** a Itàlia tenen la **Caponata** i segur que trobem d'altres. **Ratatoille**, es una recepta amb hortalisses de temporada, pebrots, albergínies, cebes carbassó, tomata, alls i tot amanit amb herbes aromàtiques, que poden ser l'orenga, timó, llaurer etc....Avui us presento el **Ratatoille** que és la versió francesa. La característica és que hi ha una part que es prepara al forn i també s'he amaneix amb una vinagreta a diferència de la Samfaina.



Ingredients

Per la base

- 2 grans d'all
- 4 – 5 branques de julivert fresc
- 220 g de ceba en quarts
- 100 g de pebrot vermell (pelat i sense llavors)
- 100 g de pebrot verd (pelat i sense llavors)
- 100 g de pebrot groc (pelat i sense llavors)
- 200 g de tomàquets pera (pelats i sense llavors)
- 50 g d'oli d'oliva verge extra
- 2 branquess de farigola fresca
- 1 fulla de llorer seca
- 1 culleradeta de sal
- 1 culleradeta de sucre

Verdures

- 2 tomàquets pera (en rodanxes de 2 mm)
- 200 g de carabassó (en rodanxes de 2 mm)
- 200 g d'albergínia (en rodanxes de 2 mm)

Vinagreta

- 50 g d'oli d'oliva verge extra
- 20 g de vinagre balsàmic
- 1 – 2 pessics de sal
- 2 – 3 branques de farigola fresca (només les fulles)

Preparació

Base

1. Posi en el got els alls, el julivert, la ceba, els pebrots, el tomàquet i l'oli i **trossegi 6 seg/vel 4**.
2. Afegeixi la farigola i el llorer i **sofregeixi 10min/120 °C/gir invers/vel cullera**.
3. Afegeixi la sal i el sucre i, sense posar el cubilet, **programi 10 min/Varoma/gir invers/vel cullera**. Retiri a

una safata refractària ovalada o rodona d'aprox. 25 cm de diàmetre.

Verdures

1. precalenta el forn a 200 °C.
2. Col·loqui les rodanxes de tomàquet, carabassó i albergínia superposades damunt de la base de verdures cuites formant un cercle i fins a cobrir tota la superfície. Reservi.

Vinagreta

1. Posi en el got l'oli, el vinagre, la sal i la farigola i barregi **20 seg/vel 4**.
2. Retiri del got i regui les verdures amb 3-4 cullerades. Cobreixi la safata amb un cercle de paper d'enfornar humitejat.
3. Enforni durant 45 minuts (200 °C). Retiri del forn, retiri el paper i serveixi immediatament regat amb més vinagreta