

# 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 diferencia 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

---

## **Crema de pastanaga i espàrrecs amb ametlles THERMOMIX®**

Aquesta recepta de crema de **pastanaga i espàrrecs**, és apta per **vegetarians i vegans**. Quan la vaig fer amb va sorprendre lo espessa que surt, sense posar ni patata ni res farinós . Et recomano fer primer tal qual i si et sembla molt espessa pots anar afegint aigua i després barrejar **20 seg a velocitat 7** perquè s'incorpori tot. Per mi estava perfecte, però ja sé que hi ha gent que li agrada amb un altre textura.



## INGREDIENTS:

- 50 gr d'ametlles crues
- 30 gr de ceba
- 1/2 porro
- 30 gr d'oli d'oliva verge extra
- 2 manats d'espàrrecs verds, (sense la part llenyosa)
- 300 gr de pastanagues en trossos
- 600 gr de agua o brou
- 1 culleradeta de sal

## PREPARACIÓ:

1. Posa en el got 20 gr d'ametlles i pica 3

- segons/velocitat 7.** Retira a un bol i reserva.
2. Posa en el got la ceba, el porro i l'oli i troseja **3 segons/velocitat 5.**
  3. Baixa la verdura cap al fons del got amb l'espàtula i sofregeix **3 minuts/120º/velocitat 1.**
  4. Afegeix les pastanagues, els espàrrecs, 30 gr d'ametlles, l'aigua o el brou i la sal. Col·loca el cistellet sobre la tapa en lloc del cubilet.
  5. Programa **25 minuts/100º/velocitat 1**, pero si vols fer una verdura al varoma pots aprofitar i programa els **25 min a temperatura varoma**. Si veus que la crema està molt espessa pots posar 150gr d'aigua o brou i mescla **20seg a velocitat 7**
  6. Retira el cistellet posa el cubilet i tritura **1 min/velocitat 10**. Si vols que la crema tingui una textura més fina i liquida, afegeix 150 gr d'aigua o brou i barrejar-ho **20 segons/velocitat 7**.
  7. Al moment de servir posa les ametlles que tens resevades pel damunt.
- 

## **Amanida crudivegana de bròcoli, pebrot i poma amb Thermomix**

Amanida molt versàtil perquè pots variar d'ingredients com vulguis. És un trossejat amb algun fruit sec i una vinagreta de mostassa. Amb 1 minut la tens preparada. Ideal per portar al Tupper o tenir-la a punt a la nevera, així no tens disculpa per menjar sa.



## INGREDIENTS:

- 300-350 gr de bròcoli, partit amb arbrets petits. El broquil el podriem canviar per pastanaga partida a trocets
- 200 gr de pebrot vermell tallat amb troços de 2 cm aprox
- 1 poma acida en 4 trossos (sense pelar) tipus Granny Smith
- 30 gr de pinyons o nous
- 25 gr d'oli d'oliva
- 15gr de vinagre de poma
- 1 colleradeta de sucre (de les de cafè)
- 2 colleradeta de mel
- 1  $\frac{1}{2}$  colleradeta de mostassa

- 1 cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$  collaradeta de pebre negre molt

## **PREPARACIÓ:**

1. Posa tots els ingredients en el got i trossegi **6seg/vel4**

Ja la tindrem apunt.

És molt facil!!!!!!