

Ratatouille

Equipe FooFit · 30/06/2021



Tempo de Preparo

45 MIN

Dificuldade

Médio

Porções

10

Description

Ingredientes

- 1 berinjela grande
- 1 batata doce grande
- 1 abobrinha
- 2 tomates
- 2 a 3 cenouras
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho picado
- 2 colheres (sopa) de molho de soja shoyu
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 sachê de molho de tomates pronto de 340 g
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- opcional:
- orégano
- salsinha
- 3 colheres (sopa) de vinho branco

Preparo

1. Descasque a batata doce a cenoura a cebola e o alho.
2. Fatie todos os ingredientes e coloque sal e tempero a gosto.
3. Pique os dentes de alho
4. Em um Prato Fundo Refratário Coloque Sachê de molho de tomates misturado com o alho picado e uma pitada de pimenta do reino comece a montar colocando em sequência uma rodela de cada ingrediente cuidando para que as fatias não fiquem muito deitadas.
6. Finalize a montagem com o Shoyu e o azeite de Oliva por cima de tudo.
7. Se optar pelos opcionais coloque o vinho branco antes de ir ao forno e deixe o orégano e a salsinha para assim que sair do forno.
8. Leve ao forno por aproximadamente 45 minutos em fogo brando a 180° C