



RATATOUILLE COM UM TOQUE UCRANIANO

INGREDIENTES PARA O MOLHO

- 2 tomates
- Azeite
- 2 cebolas castanhas, cortadas em fatias finas
- 3 dentes de alho, cortados em fatias finas
- Sal, pimenta e orégãos

INGREDIENTES PARA O PRATO PRINCIPAL

- 1 beringela
- 1 curgete
- 2 tomates
- 5 a 6 cogumelos brancos
- 200 g de queijo mozzarella fresco

RECEITA

1. Para o molho, escale dois dos tomates para retirar facilmente a pele. Depois de retirar a pele, fatie os tomates. Coloque a caçarola em lume médio e adicione o azeite, a cebola e o alho. Cozinhe a cebola até ficar macia e depois acrescente os tomates. Tempere com sal, pimenta e orégãos secos a gosto.
2. Feche a tampa da caçarola para ativar o sistema VITALOK. Ponha o lume no mínimo e deixe cozinhar durante 10 minutos.
3. Corte finamente os restantes vegetais e o queijo mozzarella em fatias de 9 mm. As fatias de queijo mozzarella podem ser ligeiramente mais grossas.
4. Depois de cozinhar o molho durante 10 minutos, verta metade do molho na frigideira de saltear e disponha as fatias de vegetais e de queijo num padrão. Quando terminar de colocar as fatias, verta o molho restante por cima e feche bem a tampa da frigideira. Ponha o lume no mínimo e deixe cozinhar durante 10 minutos ou até os vegetais ficarem macios e cozidos – lembre-se de que não deve tirar a tampa durante a cozedura para preservar os nutrientes dos vegetais.
5. Sirva quente e disfrute!