

Danie główne

Soczyste zapiekane ratatouille

SKŁADNIKI:

Masło; 1 łyżka
Mąka pszenna; 1 łyżka
Mleko; 250 ml
Najlepszej jakości sos pomidorowy do makaronu;
250 g
Oliwa z oliwek; 1 łyżka
Chili w płatkach; pół łyżeczki
Ząbki czosnku, rozgnieciony; 2
Zielona cukinia; 1
Żółta cukinia; 1
(jeśli nie możesz znaleźć żółtej cukinii, po prostu
wykorzystaj dwie zielone)
Bakłażan; 1
Czerwona papryka; 1
Żółta papryka; 1
Średni słodki ziemniak; 1
Salami; 16 plasterków
Drobno starty parmezan; 3 łyżki
Sól i pieprz
Liście bazylii pozbawione łodyżek; garść

Będziesz potrzebować: **Robot niegotujący** oraz przystawki: szatkownica

1

Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C.

2

Rozpuść masło w rondlu na średnim ogniu, a następnie dodaj mąkę i wymieszaj, aby stworzyć gładką masę. Gotuj przez 3-4 minuty, mieszając, a następnie stopniowo dolewaj mleko do wytworzenia gładkiego sosu beszamelowego. Wylej powstały sos na dno naczynia żaroodpornego.

3

Postaw patelnię na średnim ogniu, wlej oliwę z oliwek i dorzuć czosnek oraz chili w płatkach. Mieszaj i gotuj w czasie nagrzewania się patelni. Zanim czosnek nabierze koloru, wlej sos pomidorowy i 100 ml wody. Gotuj składniki, aż całość odrobinę zmniejszy objętość, nieco ściemnieje i nabierze połysku. Powstałą masą zalej sos beszamelowy i chwilowo odstaw.

4

Zamocuj szatkownicę z tarczą do cięcia warzyw w plasterki, w przednim gnieździe robota kuchennego. Używając przystawki pokrój warzywa w krążki, rozdzielając warzywa według koloru.

5

Poukładaj plasterki warzyw w stosy, naprzemiennie. Połóż każdy stos na boku, a następnie zacznij układać stosy wzdłuż brzegu naczynia, rozdzielając każdy stos plasterkiem salami. Po zamknięciu okręgu wzdłuż brzegu naczynia wypełnij środek, aby pokryć cały sos.

6

Posyp po wierzchu parmezanem i dopraw solą i pieprzem.

7

Zapiekaj we wcześniej rozgrzanym piekarniku przez 30-40 minut, aż warzywa będą miękkie i rumiane na wierzchu, a sos zacznie wrzeć. Przed podaniem posyp liśćmi bazylii.