



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Ratatuia**



**4** Persone

**contorni** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **casseruola con coperchio**

### **Ingredienti**

- 4 peperoni
- 500 gr di cipolle
- 4 zucchine
- sedano
- 500 gr di polpa di pomodoro
- 60 gr di burro
- 1/2 bicchiere di aceto
- sale
- pepe

## **Preparazione Ratatua**

### **Passo 1.**

Tagliate i peperoni a listarelle, affettate le zucchine e le cipolle, tritate il sedano.

### **Passo 2.**

Preparate un soffritto con burro e cipolla tritata, aggiungetevi i peperoni, il sedano e le zucchine, quindi la polpa di pomodoro.

### **Passo 3.**

Unite l'aceto, aggiustate di sale e fate cuocere per circa un'ora con il coperchio sulla casseruola.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 26/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.2 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)