



## Ratatouille

1 Cebolla dulce	2 Tomates
2 Ajos	Aceite de oliva virgen extra
½ Pimiento rojo	Sal
½ Pimiento verde	Albahaca
250 ml. tomate rallado	Romero
1 Calabacín	Tomillo
1 Berenjena	

1- Cortamos la cebolla dulce, un ajo y los pimientos en dados y los sofreímos en una sartén. Cuando estén tiernos añadimos el tomate y lo cocinamos a fuego lento. Salpimentamos y añadimos azúcar si lo consideramos necesario.

2- Cortamos en rodajas la berenjena, el calabacín y los tomates.

3- En una fuente para horno colocamos como base la salsa de tomate y sobre esta las láminas de berenjena, calabacín y tomate alternativamente, empezando desde fuera hacia dentro. Salamos y añadimos un chorro de aceite virgen extra.

4- Metemos en el horno durante 45 minutos a 180°

5- Preparamos un aliño con ajo, albahaca, romero y tomillo.

6- Sacamos la fuente del horno, añadimos por encima el aliño y servimos.