

RATATOUILLE



INGREDIENTES

- 150 G CEBOLAS
- 100 G PIMENTO VERMELHO
- 2 DENTES DE ALHO
- 5 CL AZEITE
- 250 G CURGETES
- 250 G BERINGELAS
- 300 G TOMATES
- 20 CL CALDO DE LEGUMES
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Descasque as cebolas e pique-as grosseiramente. Lave o pimento, retire as sementes e corte-o em pedaços. Coloque as cebolas e o pimento na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 11 durante 15 seg.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Esmague os dentes de alho utilizando a lâmina de uma faca e coloque-os na taça com o azeite. Seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 8 min. sem a tampa de regulação de vapor.
3. Corte as curgetes, as beringelas e os tomates em pedaços.
4. No final do programa, junte o caldo e os legumes. Tempere com sal e pimenta e seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 30 min.
5. Sirva quente ou frio.