



Ratatouille w rozgrzanym parmezanie

Składniki

1 puszka pomidorów w kawałkach 1/2 papryki 1 cukinia 1 łyżeczka posiekanych orzechów laskowych 1/2 bakłażana 1/4 cebuli Majeranek Parmezan Oliwa z oliwek

Przygotowanie

1. Warzywa pokroić w kostkę.
2. Dodać olej i smażyć warzywa na patelni przez około 5 minut.
3. Dodać majeranek, krojone pomidory Cirio i wymieszać wszystko.
4. Warzywa posypać parmezanem i pozostawić na ogniu do wrzenia (około 2 łyżek do jednego koszyka)
5. Formowanie koszyczków z parmezanu: płatek sera umieścić na widelcu nad dymiącą patelnią aż do uformowania się koszyczka.
6. Pozostawić do ostygnięcia.
7. Do każdego koszyka nałożyć 2 łyżki masy warzywnej, na wierzchu posypać posiekanymi orzechami laskowymi.

