

Ratatouille

CON UN TOQUE DE SOFRITO ÍSSIMA

Ingredientes:

Para armar el ratatouille:

- 2 Sofritos Criollos ÍSSIMA®.
- 1 berenjena en rodajas.
- 1 zucchini en rodajas.
- 6 tomates en rodajas.

Para la mezcla sazoadora:

- 3 cucharadas de albahaca fresca picada.
- 1 cucharadita de ajo picado.
- 2 cucharadas de perejil fresco picado.
- Sal y pimienta al gusto.
- 4 cucharadas de aceite de oliva.



Preparación
**1 hora
y 10 min**



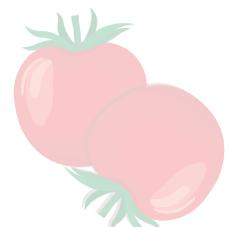
Horno
375° F



Porción
**4 a 6
personas**

Proceso:

1. Precalienta el horno a 375° F.
2. Coloca el Sofrito Criollo ÍSSIMA® en un molde o sartén para horno.
3. Agrega la berenjena, el zucchini y el tomate alternando uno a uno en fila alrededor del sartén.
4. Mezcla todos los ingredientes de la mezcla sazoadora y agrega por encima.
5. Cubre con aluminio y hornea por 40 minutos.
6. Retira el aluminio y hornea por 20 minutos más hasta que los vegetales estén suaves.





Escribe tu experiencia

PEGA UNA
FOTO AQUÍ

