

Receita simples de Ratatouille

*Seguindo com as receitas clássicas francesas, hoje é dia de compartilhar a minha **Receita de Ratatouille!***



O **Ratatouille** é uma das primeiras receitas que testei desta lista de clássicos da culinária francesa, e um dos pratos que tem maior variação no preparo! Tive muitas dúvidas na hora de escolher qual seguir, pesquisei bastante sobre as bases e descobri que cada um faz de um jeito! Tem gente que diz que vai abobrinha, outros dizem que não, alguns colocam tomate, eu já fiz com e sem...

Então aqui segue a minha **Receita simples de Ratatouille**, mas não sem antes contar um pouquinho da história do prato. O *Ratatouille* é um prato rústico, típico da região da *Provence*, com influências da Espanha e da Itália. Ele só foi formalizado como uma **receita tradicional francesa** no século 20. Antes disso, era apenas classificado entre as preparações do tipo *ragoût*. A palavra que dá o nome do prato feito com vegetais vem de *touiller*, que significa “mexer”.

A receita que segue abaixo não pode ser classificada como um *ragôût*, mas a apresentação normal da preparação ao forno é irresistivelmente linda! Por isso seguem as fotos que você já deve ter visto pipocando por aí, pois nunca preparei como um ragú. Se você fizer, por favor me conta?! Espero que apreciem sem moderação.

Receita simples de Ratatouille



Ingredientes

- 1 berinjela;
- 1 abobrinha comprida;
- 1 pimentão vermelho (o mais comprido que encontrar);
- 1 cebola pequena;
- 1 dente de alho;
- 100 ml de vinho branco seco;
- Louro, tomilho, manjerona e alecrim;
- 2 colheres de farinha de rosca;
- Azeite de oliva;
- Sal e pimenta preta moída na hora.

Modo de preparo

Dicas: 1 – procure vegetais com o diâmetro mais próximo possível, para que a apresentação fique perfeita; 2 – Se não tiver todas estas ervas frescas, não tem problema, use as que tiver mais facilidade de encontrar; 3 – A receita tradicional leva tomates, se quiser colocar, fique à vontade!

Corte a abobrinha, a berinjela e o pimentão em rodela. Tempere com uma pitada de sal, pimenta e azeite, misture bem e reserve. Corte a cebola em tiras finas, descasque o alho e corte ou triture. Aqueça um fio de azeite e coloque a cebola para refogar, com duas folhas de louro, tomilho e alecrim a gosto. Quando a cebola estiver cozida, adicione o alho e refogue por mais 3 minutos. Depois adicione o vinho branco e cozinhe em fogo baixo até evaporar o álcool.



Aqueça o forno em temperatura média. Coloque o refogado de cebola e ervas no fundo de uma travessa onde irá montar o **ratatouille**. Sobre esse “molho”, coloque as rodela de legumes intercalados até preencher a forma. Neste recipiente redondo de 18 cm, usei meia abobrinha, meia berinjela e um pimentão inteiro (aqui tem uns vermelhos compridos e mais adocicados).

Finalize adicionando mais algumas folhinhas de tomilho,

regando um pouco mais de azeite e finalizando com a farinha de rosca. Leve ao forno por 20 min. e está pronto! Sirva como acompanhamento ou entrada.



Ratatouille com tomate e fatias mais grossas de legumes.

— — —

Confira [neste link](#) a lista completa de receitas francesas clássicas que já foram testadas pelo blog.