

## RATATOUILLE CLÁSICO

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora

Ideal para 4 a 6 personas



### Ingredientes:

- 2 berenjenas pequeñas
- 2 calabacines pequeños
- 6 tomates
- 2 cebollas rojas
- 1 pimiento amarillo o rojo
- 2 tazas de salsa de tomate, hecha en casa o comprada, **ver nota**
- 3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta al gusto

### Instrucciones:

1. Cortar los vegetales en rodajas, dejándolas todas del mismo grosor, dejar aparte.
2. Precalentar el horno a 400 F (200 C); en un molde para hornear redondo agregar la salsa de tomate, esparcirla bien.
3. Colocar una capa de rodajas de vegetales, alternando los diferentes vegetales, lo más apretado que puedas, no tengas miedo de apretarlas, en una espiral ligeramente superpuesta sobre la salsa, comenzando por el borde exterior, continuar agregando las rodajas hasta llegar al centro.
4. Una vez listas, en un recipiente pequeño agregar el aceite de oliva, el tomillo y los ajos, mezclar bien y rociar el aceite por encima, espolvorear con suficiente sal y pimienta, para sazonar los vegetales.
5. Cubrir el molde con papel de aluminio y hornear tapado durante unos 40 minutos, luego destapar y hornear durante otros 20 minutos, hasta que las vegetales se ablanden y se doren levemente. Una vez horneado, retirar del horno y servir caliente, disfrutar como acompañante o plato principal.

**Notas:**

\*La salsa de tomate es lo mismo que salsa marinara o salsa para pasta o salsa para pizza, que vienen condimentadas con hierbas y especias. También la puedes preparar tú en casa como más te guste, ya que esta salsa llenará de sabor todos los vegetales.

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)