Ratatouille cu mămăliguța

140–160 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

1	Dovlecel, verde
1	Dovlecel, galben
1	Vânătă
3	Roșii
4	Ardei roșii copti, decojiți, la grătar
500 ml	Rosii pulpă, bucăți (la cutie)
1 vârf	Sare de mare iodată
1 linguriță	Usturoi granulat
1 linguriță	Rozmarin tocat
1 linguriță	Măghiran mărunțit
2 linguriță	Oregano mărunțit
1 linguriță	Cimbru mărunțit
3 linguri	Olive oil

Pentru mamaliguță

150 g	Mălai
250 ml	Supă de legume (bază)
250 ml	Lapte
40 g	Unt
50 g	Brânză data prin răzătoare
1 vârf	Sare de mare iodată
1 vârf	Nucșoară măcinată

Pregătire

1. Se amestecă pulpa de roșii cu sare, usturoi, rozmarin, măghiran și ienibahar. Se spală dovleceii, vinetele și roșiile, se coc și se taie în felii groase de cinci milimetri. Se scurg ardeii și se taie în bucăți mai mari.
2. Într-o tavă de copt rotundă se adaugă roșiile condimentate și se așează deasupra legumele, în straturi alternative. Se stropește cu ulei de măsline și se presară verdețuri precum oregano și cimbru.
3. Se acoperă tava cu folie de aluminiu și se dă la cuptor, la 140 ° C timp de aproximativ două ore. După cele două ore, se scoate folia de aluminiu și se lasă la copt încă 30 de minute.
4. Cu puțin timp înainte ca ratatouille să fie gata, poate fi pregătită mămăliga. Se aduce la fiert supa, laptele și untul și se adauga progresiv malaiul. Se amestecă constant pana cand devine moale.
5. Se amestecă brânza rasă în mămăliga finită, se condimentează cu sare și nucșoară și se servește împreună cu ratatouille.