

Рататуй з полентою

140—160 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

1	Зелений цукіні
1	Жовтий цукіні
1	Баклажан
3	Помідори
4 шт.	Червоний перець запечений, очищений
500 мл	Томатна м'якоть
	Сіль морська йодована
1 ст.л.	Гранульованого часнику
1 ст.л.	Розмарину
1 щіпка	Базилік, подрібнений
1 щіпка	Меленого духмяного перцю
2 ст.л.	Орегано, подрібнений
1 ст.л.	Тим'яну подрібненого
3 tsp	Olive oil

Для поленти:

150 г	Поленти (кукурудзяної крупи)
250 мл	Прозорий овочевий суп
250 мл	Молока
40 г	Вершкового масла
50 г	Тертого сиру
1 щіпка	Сіль морська йодована
1 щіпка	Мускатного меленого горіха

Приготування

1. На першому етапі змішати томатну м'якоть з сіллю, часником, розмарином, базиліком та духмяним перцем і приправити. Відставити суміш. Потім помити цукіні, баклажан і помідори, за потреби очистити їх і нарізати скибками товщиною п'ять міліметрів, використати овочерізку V-подібної форми. Обсушити червоний перець і нарізати його на великі шматки.
2. Викласти приправлену м'якоть у круглу форму для запікання, потім покласти нарізані овочі по черзі шарами на м'якоть у вигляді віяла. Збризнути все оливковою олією та посипати зверху травами, як орегано й тим'ян.
3. Накрити форму алюмінієвою фольгою та випікати в розігрітій духовці при 140 °C приблизно одну годину. Після цього зняти фольгу та випікати ще 30 хвилин.
4. Незадовго до того, як рататуй буде готовий, можна також приготувати поленту. Для цього потрібно довести до кипіння бульйон, молоко та вершкове масло, після чого поступово всипати поленту. Варити, постійно помішуючи, до м'якості.
5. Наостанок вмішати тертий сир у готову поленту, приправити сіллю та мускатним горіхом, а потім викласти й подавати разом із рататуєм. Смачного!