Под смешным для нашего уха словечком "рататуй" скрывается банальное (но очень сочное и вкусное) овощное рагу, которое традиционно готовят в Провансе, на юге Франции. Включает баклажаны, цукини, лук, помидоры и чеснок, иногда красный (стручковый) перец.

1. Баклажаны нарезать кружками толщиной 1 см, посыпать солью и оставить на полчаса. Цукини нарезать кубиками (или кружками), посолить и оставить на полчаса. Смыть соль с баклажанов и цукини, обсушить на бумажных полотенцах.

2. Нагреть масло в сковороде и обжарить в нем лук до золотистого оттенка. Добавить чеснок, баклажаны и обжаривать до коричневой корочки. Выложить из сковороды баклажаны и в этой же сковороде обжарить цукини до золотистого цвета.

3. Все овощи переложить в большой сотейник, посыпать сахаром и полить уксусом. Добавить помидоры и по желанию вино, соль и молотый перец по вкусу. Тушить под крышкой на слабом огне примерно полчаса. При подаче к столу можно посыпать блюдо тертым сыром.

Количество порций: 6

Время подготовки: 30 минут

Время приготовления: 30 минут

Температура подачи: Горячее блюдо

Тип обработки: Тушение

Кухня: Французская

Ингредиенты:

- Баклажаны (крупные) - 2 шт
- Цукини (средние) - 2 шт
- Соль (крупная)
- Масло оливковое - 1/2 стак.
- Лук репчатый (крупный, мелко нарезать) - 1 луковицалуковицы
- Чеснок (мелко нарезать) - 2 зубчикзубчиков
- Сахар - 2 ст.л.
- Перец (молотый) - по вкусу
- Уксус винный (красный) - 2 ст.л.
- Помидоры (крупные, спелые, без семян и кожицы, мелко нарезать) - 2 шт
- Вино белое - 1/4 стак.
- Пармезан (тертый) - 1/4 стак.

У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ

Источник: i-lara.livejournal.com