

RATATOUILLE AL FORNO

Ingredienti per 6 persone:

- 2 cucchiaini olio d'oliva
- 3 cipolle grandi
- 2 spicchi aglio
- 400 g di pomodori
- 15 cl vino bianco secco
- 4 gambi sedano
- 6 carote
- 1 peperone verde
- 2 porri
- 1/2 cavolfiore
- 1 cucchiaino concentrato di pomodoro
- 2 cucchiaini erbe aromatiche tritate
- 170 g di farina
- 70 g di burro
- 2 cucchiaini formaggio parmigiano grattugiato
- 125 g di formaggio groviera grattugiato
- 2 cucchiaini prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Pulite tutte le verdure, dividete a cimette il cavolfiore e tagliate a pezzetti le altre.

In una capace casseruola con l'olio fate rosolare l'aglio tritato e le cipolle tagliate in quarti, per 5 minuti, senza che prendano colore.

Unite i pomodori privati di pelle e semi e spezzettati, il vino, il sedano, le carote, sale e pepe; mescolate e fate cuocere a recipiente coperto e calore moderato per 20 minuti circa.

Aggiungete gli altri ortaggi, il concentrato di pomodoro e le erbe; mescolate delicatamente e proseguite la cottura per altri 10 minuti.

In una terrina lavorate la farina con 1 pizzico di sale e il burro, ammorbidito e a pezzetti, in modo da ottenere un composto di consistenza granulosa, quindi unitevi i formaggi e il prezzemolo.

Trasferite le verdure in una pirofila, cospargetele con il composto al formaggio e passatele in forno a 200° per 35 minuti. Servite ben caldo.