

RATATOUILLE ALLA NIZZARDA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di zucchine
- 200 g di cipolle
- 2 melanzane
- 1 peperone rosso
- 300 g di pomodori perini
- basilico
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Far appassire le cipolle tritate nell'olio, unire le zucchine, il peperone e le melanzane tagliate a pezzetti e far cuocere a fiamma vivace.

Dopo 10 minuti aggiungere i pomodori passati al setaccio, salare, pepare, terminare la cottura, spolverizzare con il basilico tritato e servire.