

RATATOUILLE DA RAQUEL

INGREDIENTES

- 1 berinjela grande
- 1 batata doce grande
- 1 abobrinha
- 2 tomates
- 2 a 3 cenouras
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho picado
- 2 colheres (sopa) de molho de soja shoyu
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 sachê de molho de tomates pronto de 340 g
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- opcional:
 - orégano
 - salsinha
- 3 colheres (sopa) de vinho branco

MODO DE PREPARO

Descasque a batata doce, a cenoura, a cebola e o alho

Fatie todos os ingredientes e coloque sal e tempero a gosto

Pique os dentes de alho,

Finalize a montagem com o Shoyu e o azeite de Oliva por cima de tudo

Se optar pelos opcionais coloque o vinho branco antes de ir ao forno, e deixe o orégano e a salsinha para assim que sair do forno

Leve ao forno por aproximadamente 45 minutos em fogo brando a 180° C

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/305-ratatouille-da-raquel.html>