

Asado Ratatouille en el Horno

Ratatouille es una especialidad de la comida francesa.

INGREDIENTES

- 1 taza de salsa marinara
- 1 cebolla amarilla
- 1 berenjena (1lb)
- 1 calabacín (½ lb)
- 3 tomates roma
- 1 cucharada de aceite de oliva
- ½ cucharilla albahaca seca
- ½ cucharilla oregano seco
- 1/8 cucharilla de pimienta fresca negra
- un pellizco de sal
- 1 taza de mozzarella rallada
- 1 cucharada de perejil picado (opcional)



INSTRUCCIONES

- Precaliente el horno a 400 F. Corte finamente en rodajas la cebolla amarilla. Corte en rodajas la berenjena, el calabacín, la calabaza amarilla, y los tomates en 1/8- pulgadas de espesor. Corte cualquier pieza con un diametro mayor en medias rondas.
- Vierta la salsa marinara en el fondo de una cazuela o plato grande. Espolvorea la cebolla cortada en rodajas en la parte superior.
- Empiece a alinear las rodajas de berenjena, el calabacín, la calabaza amarilla y los tomates dentro de la cazuela, poniendolos de lado y alternandolos dentro del mismo plato. Vierta el aceite de Oliva a los vegetales, luego espolvorea la albahaca, oregano, sal, y pimienta en el tope o parte superior de todo lo preparado.
 - Tranfiera el plato o cazuela al horno y hornee los vegetales por 40 minutos, remueva el plato del horno y espolvorea la mozzarella rallada en la parte superior del plato. Retorne el plato al horno de nuevo por 5 minutos o hasta que el queso se haya derretido y luzca cremoso.
 - Despues de hornear, espolvorea el perejil picado en el tope o parte superior, y sirva.

