

CONTORNI

Ratatouille di primavera

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

30 min

Ingredienti per 6 persone

Carote novelle	3
Zucchine piccole	3
Fave piccole sgranate	150 g
Piselli sgranati	150 g
Fagiolini	200 g
Carciofi	2
Asparagi	200 g
Taccole	200 g
Ravanelli	1 mazzetto
Aglione	1 spicchio
Cipollotti	4
Radice di zenzero fresca (pezzetti di 3 cm)	1 pezzetto
Olio d'oliva	6 cucchiaini
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mondate tutte le verdure e lavatele accuratamente, quindi scolatele bene. Tagliate i carciofi in due, dopo aver eliminato le foglie esterne più dure e le punte e togliete il fieno all'interno.
- 2 Tagliate le carote a rondelle e le zucchine prima a quarti poi a rondelle. Tagliate i cipollotti in 4 per il lungo.
- 3 Cuocete, separatamente e in acqua salata, per 10 minuti i carciofi, le fave, i piselli, le carote e i fagiolini. Solo per 5 minuti invece, ma sempre separati, le taccole e gli asparagi.
- 4 Scaldate l'olio in una padella capiente e fatevi soffriggere per un minuto lo zenzero e l'aglio sbucciati e finemente tritati. Gettate quindi nella padella le zucchine e lasciate

cuocere a fuoco medio per 5 minuti.

- 5 Aggiungete quindi tutte le altre verdure ben scolate, i ravanelli e i cipollotti. Lasciate cuocere per altri 10 minuti, mescolando spesso. Salate e aggiungete, se necessario, qualche cucchiata di acqua calda. Servite la ratatouille calda.