



Crostone con ratatouille di verdure



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

25 MIN



CALORIE

320K

NOTE

INGREDIENTI

4 fette di Pane integrale

2 Zucchine

2 Peperoni gialli

2 Patate

4 Scalogni

4 Pomodori

4 dl di Vino bianco

Olio extravergine di oliva

Prezzemolo fresco

Sale

Preparazione

- Lavate e mondate le verdure, poi tagliatele a pezzetti.
- In una padella antiaderente fate imbiondire lo scalogno tritato finemente: unite prima le patate, poi, dopo 5 minuti, il peperone e dopo altri 5 minuti la zuccina e il pomodoro.

- Salate, aggiungete il vino bianco e portate a cottura, spolverando con un po' di prezzemolo tritato.
- Disponete le verdure sul pane e servite, irrorando eventualmente con un filo di olio.

Camilla Innocenti