



Ratatouille în coș de parmezan

Ingrediente

400 g roșii cubulețe Cirio 1/2 ardei gras 1 zucchini 1 linguriță alune de pădure măcinate 1/2 vinete 1/4 ceapa țelină măghiran brânză Parmezan ulei de măsline extravirgin

Preparare

1. Legumele se taie cubulețe.
2. Se călesc în ulei timp de aproximativ 5 minute.
3. Se adaugă măghiran, apoi roșiile cubulețe Cirio și se amestecă totul.
4. Se presară parmezanul într-o tigaie (aproximativ 2 linguri pentru un coșuleț) și se lasă pe foc până se topește și formează o foiță compactă. Se lasă puțin să se răcorească.
5. Când este încă caldă, foița de brânză se așează pe spatele unui castron (conform video) și se modelează în formă de coșuleț.
6. După răcire, se umple coșulețul cu legume, se presară deasupra alunele tocate și se servește.

