

RATATOUILLE EN SALADE

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 2 cipolle tritate,
- 2 melanzane tagliate a cubetti,
- sale,
- 2 peperoni rossi a fette sottili,
- 4 pomodori maturi a pezzi,
- 2 spicchi di aglio tritato,
- 12 semi di coriandolo,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo,
- basilico (facoltativo).

Rosolare in 1/2 bicchiere d'olio, 2 cipolle tritate, aggiungere 2 melanzane tagliate a cubetti e fatte spurgare sotto sale, 2 peperoni rossi tagliati a fette sottili, coprire e far cuocere per 40 minuti a fuoco lento. Unire quindi 4 pomodori maturi a pezzi, 2 spicchi di aglio tritati, 12 semi di coriandolo, sale, pepe e lasciar cuocere fino a quando i pomodori non si disfano. Lasciar raffreddare e guarnire con prezzemolo ed eventualmente basilico entrambi tritati.