



VERDURE ESTIVE CON RATATOUILLE E CRUMBLE CROCCANTE

Ingredienti

3 piccole melanzane
6 piccoli peperoni
3 piccole cipolle sbucciate
3 piccole zucchine
3 pomodori di media grandezza
2 carote
2 coste di sedano
Prezzemolo, timo, basilico
2 spicchi d'aglio
1 filetto di acciuga sottosale
1 cucchiaio di capperi sotto sale
2 cucchiaini di olive taggiasche denocciolate
1 bicchiere di passata di pomodoro
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Per il crumble

80 gr di farina
50 gr di parmigiano
50 gr di pangrattato non troppo fine

80 gr di burro
2 cucchiaini di farina di mais
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
erbe aromatiche q.b.

Procedimento

Per il crumble

Riunire gli ingredienti in una ciotola e mescolare con la punta delle dita, fino ad ottenere una consistenza granulosa.

Tenere in frigo.

Preriscaldare il forno a 200 °. Tagliare le melanzane e i peperoni a metà per il lungo; togliere i semi e i filamenti dei peperoni. Ungerli e cuocerli in forno per 30 minuti. Far raffreddare.

Scavare la polpa delle melanzane lasciando ½ cm di guscio, tritare la polpa e raccoglierla in una ciotola. Salare e pepare i gusci di peperoni e melanzane. Lessare in abbondante salata le zucchine e le cipolle intere, cuocere per 5 minuti, scolare accuratamente e lasciar raffreddare.

Dividere le cipolle trasversalmente, rimuovere i cuori lasciando un guscio di circa 3 strati.

Tagliare a metà le zucchine nel senso della lunghezza, scavare la polpa e unirla a quella delle melanzane, unire anche quella delle cipolle.

Eliminare la calotta dai pomodori, scavare la polpa - raccoglierla insieme a quella delle altre verdure - e mettere a testa in giù i gusci di pomodori dopo aver spolverizzato poco sale.

Tritare finemente la polpa di tutte le verdure; riscaldare in una padella due cucchiaini di olio, rosolare l'aglio e l'acciuga per un paio di minuti a fiamma vivace. Eliminare l'aglio, aggiungere le verdure e farle insaporire per 4-5 minuti, aggiustare con poco sale, pepe, unire un trito di erbe aromatiche, i capperi dissalati, le olive e la passata di pomodoro. Cuocere tutto per 10 minuti circa mescolando.

Riempire i gusci delle verdure con la ratatouille e adagiarle in una teglia unta. Distribuire il crumble sulle verdure.

Cuocere in forno a 180° per 30 minuti.