

Ratatouille, czyli lato na talerzu

Ratatouille – Letnia Symfonia Smaków

Ratatouille to prawdziwa **esencja lata zamknięta w jednym daniu**. Ten klasyczny prowansalski przysmak łączy w sobie soczyste pomidory, bakłażany, cukinię i paprykę w harmonijną kompozycję, która zachwyca zarówno podniebienie, jak i oko.

Dla kogo?

Ratatouille to doskonały wybór dla *miłośników kuchni śródziemnomorskiej* oraz osób poszukujących lekkiego, a jednocześnie sycącego dania warzywnego. Jest idealną propozycją dla wegetarian, wegan oraz wszystkich, którzy pragną wprowadzić więcej warzyw do swojej diety bez rezygnacji z wyrazistego smaku.

Na jaką okazję?

To danie sprawdzi się zarówno jako **codzienny obiad**, jak i element wykwintnej kolacji. Możesz podać je jako samodzielne danie z bagietką, dodatek do grillowanych mięs lub ryb, a nawet jako przystawkę na letnim przyjęciu w ogrodzie. Ratatouille smakuje wyśmienicie zarówno na ciepło, jak i na zimno, co czyni je idealnym na pikniki i wycieczki.

Czy wiesz, że?

Sekret doskonałego ratatouille tkwi w *odpowiednim doborze pomidorów*. Odmiana Lima, którą polecamy w przepisie, zawiera mniej wody i więcej naturalnej słodyczy, co pozwala uzyskać intensywniejszy smak i gęstszą konsystencję potrawy. Dodatek

soku z pomarańczy to mały sekret, który podkreśla naturalną słodycz warzyw.

Dla urozmaicenia

Ratatouille jest niezwykle wszechstronne – możesz podać je z **ryżem, kuskusem lub makaronem** jako pełnowartościowy posiłek. Świetnie komponuje się z lekką zieloną sałatką. Dla bardziej wyrazistego smaku możesz dodać odrobinę świeżego tymianku lub bazylii tuż przed podaniem. Możesz również wykorzystać je jako farsz do tarty lub omletów.