

# Ratatouille de verduras gratinadas

## Ingredientes

- 2 cebollas.
- 1 diente de ajo.
- 1 pimiento rojo.
- 1 pimiento verde.
- 1 berenjena mediana.
- 2 zuchinis, calabacines o zapallitos italiano.
- 800 gr de tomate triturado.
- 1 cucharada de finas hierbas.
- 2 cucharadas de pasta de tomate.
- 900 gr de papas o patatas.
- 75 gr de queso cheddar rallado.
- Sal y pimienta.



## Preparación

Pelamos las cebollas y el ajo y picamos finamente. Lavamos los pimientos, retiramos las semillas y cortamos en rodajas. Lavamos la berenjena, eliminamos los extremos y la cortamos en dados pequeños. Lavamos los zuchinis, quitamos las puntas y cortamos en rodajitas.

Colocamos la cebolla, el ajo y el pimiento en una cacerola. Agregamos el tomate, las hierbas y la pasta de tomate. Salpimentamos y llevamos a ebullición. Cocinamos a fuego lento por unos 10 minutos, removiendo de vez en cuando.

Añadimos la berenjena y el zucchini y cocinamos otros 10 minutos. Pelamos las papas y las cortamos en dados de 2,5 cm, las colocamos en una cacerola y cubrimos con agua. Hervimos durante unos 12 minutos o hasta que estén suaves. Retiramos y reservamos.

Colocamos las hortalizas cocidas con la salsa de tomate en una fuente para horno y acomodamos los dados de patata por encima. Calentamos el grill o el horno a temperatura media. Espolvoreamos el queso rallado sobre las papas y gratinamos la ratatouille hasta que esté caliente y dorada y el queso forme burbujas. Servimos.