

# Tarta rustica de ratatouille

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |  
Dificultad:

## INGREDIENTES

0

Masa quebrada

Pimienta negra - recién molida

4 cucharada/s Sal

3 cucharada/s Aceite oliva

4 Calabacines - cortadas en cuartos

2 Tomate - cortados por la mitad

2 Berenjenas - cortadas en trozos

2 Pimiento

1 Cebollas - peladas cortadas en cuartos

1 cabeza/s Ajos - sin pelar cortada por la mitad horizontalmente

Orégano

## ELABORACIÓN

Precaliente el horno a 180°C.

Coloque en una asadera el ajo, las cebollas, las berenjenas, los morrones, los tomates y los zucchine.

Rocié con aceite de oliva y salpimiento. Cocine en el horno unos 45 minutos o hasta que los vegetales estén dorados o tiernos. Deje enfriar, luego apriete las mitades de la cabeza de ajo y haga un puré.

Sobre un papel manteca estire la masa espolvoreando con harina para que no se pegue y forme un círculo de 30 cm y 3 mm de espesor. Apoye el papel con la masa en una fuente para horno. Pinte con el puré de ajo, agregue las verduras asadas y el orégano, dejando un borde de 6 cm.

De forma, ayudado con el papel, llevando la masa hacia arriba y al centro, como si fuera el repulgo de una empanada (o el borde como acostumbre a hacerlo). Lleve al horno durante 45 minutos o hasta que la masa este dorada y crujiente. Puede servirla caliente o fría, con una ensalada de hojas.

# Esta receta es de Dolli Irigoyen y la copie tal cual la publicó su autora.

Yo no la hago con ajo porque no me gusta; la ratatouille la hago en sartén, pero de la forma que ella indica es mucho mas practica.

Use pimientos (morrones) de distintos colores, verde, rojo, amarillo. Quedan bien por el gusto y a la vista. El zapallito largo puede reemplazarse por el redondo.