



# Zuccinis rellenos con Ratatouille

PORCIÓN: 4 PERSONAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 MINUTOS

## Todo lo que necesitas:

- 1 Cebolla perla grande
- 2-3 Dientes de ajo
- 4 Tallos de romero y tomillo
- 1 Berenjena grande (aprox. 300 g)
- 4 Pimientos rojos (aprox. 500 g)
- 1 Frasco de salsa de tomate Finca el Molino
- 2-3 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 Hoja de laurel
- 1,3 Litros de caldo de verduras caliente
- 4 Zuccinis (aprox. 300 g cada uno)
- 200 g de arroz
- Sal
- Pimienta
- Azúcar

## Preparación:

- 1) Pelar y cortar en cubos pequeños la cebolla y el ajo. Lavar las hierbas, escurrirlas y arrancar las hojas del tallo. Picar el romero. Limpiar y lavar la berenjena y cortar en cubos.
- 2) Lavar y picar los pimientos. Calentar el aceite en una sartén grande. Freír los cubos de berenjena y pimiento durante 2-3 minutos sin dejar de remover. Después de un minuto agregue la cebolla, el ajo, la hoja de laurel y las hierbas.
- 3) Agregue la salsa de tomate Finca el Molino mezclar bien y sazonar con sal, pimienta y azúcar. Dejar cocinar a fuego lento el Ratatouille por 10 a 15 minutos. Mientras tanto, lave los zuccinis y córtelos a lo largo.
- 4) Cortar 1 o 2 dientes de ajo a la mitad. Vaciar los zuccinis con ayuda de una cuchara. Frotar los zuccinis por toda su superficie con los ajos y el aceite. Calentar una sartén grande y freír los zuccinis por la parte cortado por unos dos minutos.
- 5) Sazonar los zuccinis con sal y pimienta. Volver a sazonar el Ratatouille con sal, pimienta, azúcar y rellenar los zuccinis con el mismo. Colocar los zuccinis rellenos en una bandeja para horno. Verter el caldo caliente junto a los zuccinis y hornear en el horno precalentado a 180°C durante unos 20 minutos.
- 6) Preparar el arroz de acuerdo a las instrucciones del empaque. Retirar el zucchini del horno y colocar en una fuente. Servir los zuccinis junto al arroz y el sobrante del Ratatouille.