

راتاتوي

قدم لعملائك طبق شهير عالميًا بلمسة عصرية. راتاتوي هو خيار نباتي مثالي ووجبة مشبعة بشكل فاخر. للحصول على أفضل النتائج، استخدم معجون طماطم تريفا. معجون طماطم تريفا حلو وحامض، وله نكهة طبيعية خالية من الطعم المر أو المحروق.

حصة تقديم 8



تعليمات

- سخني الفرن إلى ٣٧٥ درجة فهرنهايت (١٩٠ درجة مئوية).
- وزع معجون طماطم تريفا في قاع طبق للخبز مقاس ١٠ × ١٠ بوصات. يرش البصل والثوم ويقلب، اصف ملعقة كبيرة من زيت الزيتون والماء حتى تمتزج جيداً. اصف الملح والفلفل الأسود.
- رتب شرائح الباذنجان والكوسا والكوسا الصفراء والفلفل الأحمر والفلفل الأصفر بالتناوب، بدءاً من الحافة الخارجية للطبق وترتيبها بتركيز باتجاه المنتصف. اجعل الشرائح تتداخل قليلاً لعرض الألوان. رش ٣ ملاعق كبيرة من زيت الزيتون على الخضار وتبلها بالملح والفلفل الأسود. انثر أوراق الزعتر. غطي الخضار بقطعة من ورق البرشمان بشكل جيد.
- تُخبز الصينية في الفرن المسخن مسبقاً حتى تنضج الخضار (لمدة ٤٥ دقيقة تقريباً). قدمها مع قطع من جبن الماسكاربوني.

المكونات

معجون طماطم تريفا	170 غ
صلصة مفرومة	50 غ
ثوم مفروم	40 غ
زيت زيتون	15 غ
ماء	90 غ
ملح	2 غ
فلفل أسود مطحون حسب الرغبة	2 غ
حبة باذنجان صغيرة، مقطعة إلى شرائح رقيقة	50 غ
حبة كوسة، مقطعة إلى شرائح رقيقة	100 غ
حبة كوسة صفراء، مشذبة ومقطعة إلى شرائح رقيقة	100 غ
حبة فلفل حمراء منزوعة البذور ومقطعة إلى شرائح رقيقة	70 غ
حبة فلفل صفراء منزوعة البذور ومقطعة إلى شرائح رقيقة	70 غ
زيت زيتون	40 غ
من أوراق الزعتر الطازجة	2 غ
جبنة الماسكاربوني	50 غ