

# 『ズッキーニのラタトゥーユ』

## 材

## 料

ズッキーニ	3	本
なす	3	本
玉ねぎ	大 2	個
パプリカ・黄色	2	個
完熟トマト	大 3	個
乾燥バジル	小さじ 1	弱
塩・コショウ	少	々
オリーブオイル	適	宜



## 作り方

- ① ズッキーニは7mmの輪切り、なすは8mmの輪切りにします。ボウルに二つを合わせ、塩小さじ2(分量外)を加えサツと混ぜる。
- ② しばらく重石をして置く。
- ③ 玉ねぎはオリーブオイルで炒め、しんなりしたら、パプリカを加えます。
- ④ パプリカが柔らかくなってきたら、ズッキーニとなすから出た水を良く切り鍋に加えて、数分炒めます。
- ⑤ トマトを加え、蓋をして火を弱め、40分間煮詰めます。
- ⑥ 40分後、ズッキーニは歯ごたえがあるところで火を止め、バジルを加え、塩味で整え、黒こしょうを加えて出来上がり！