

## **RATATOUILLE**

### **INGREDIENTES**

2 Tomates  
1 Pimentón  
1 Calabacín grande  
1 Berenjena mediana  
1 Cebolla  
Ajo en polvo (opcional)  
Hierbas provenzales al gusto  
Pimienta al gusto  
Aceite de oliva al gusto  
Sal al gusto  
2 – 3 Cdas de agua

### **PREPARACIÓN**

Cortamos las verduras en rodajas finas (el tomate, pimiento, berenjena, cebolla y calabacín).  
Colocamos las verduras en una bandeja para horno previamente engrasada.  
Nos gusta colocar las verduras por colores y en forma de espiral.  
Espolvoreamos con ajo en polvo, las hierbas provenzales, sal, pimienta, un chorrito de aceite de oliva y un poquito de agua por encima.  
Horneamos a 180° C las verduras hasta que ablanden, o al gusto.