

Recettes

Ragoût de légumes de Salento



Ingrédients (pour 4 personnes)

2/3 courgettes
2 patates de taille moyenne
1/3 d'oignon de taille moyenne
5 tomates cerises (vidées de leur eau)
2 cuillerées de pecorino râpé
Basilic
Huile d'olive
Gros sel

Préparation

Émincez les légumes et cuisez-les ensemble dans un fait-tout (assurez-vous que l'oignon est plus finement émincé). Ajoutez deux verres d'eau, de l'huile d'olive et une pincée de gros sel. Faites cuire à feu doux pendant 20 min, couvert, en secouant de temps en temps le fait-tout pour que ça n'attache pas. Si besoin, ajoutez un peu d'eau. Au milieu ou en fin de cuisson, ajoutez le pecorino. Servez tiède, de préférence avec des tranches de pain grillé.