



CASSERUOLA DI POLENTA SU RATATOUILLE (THERMOMIX®)



QimiQ VANTAGGI

- Facile e veloce da preparare
- Le casseruole rimangono più succose più a lungo
- Possibile riscaldare senza problemi



Suggerimenti

Finite con il peperoncino.

INGREDIENTI PER 4

PER LA CASSERUOLA DI POLENTA

250 g QimiQ Sauce Base

80 g Parmigiano

450 g Aqua

Sale

Noce moscata,

2 Curry polvere

60 g Burro

125 g Polenta [semolino di mais]

2 Uovo (Uova)

Burro,

PER LA RATATOUILLE

250 g Melanzana

Sale

250 g Zucchina

200 Cipolla rossa (Cipolle rosse),

3 Dente d'aglio,

350 g Peperoni, tricolore, in Stücken

40 g Olio d'oliva

2 Zucchero

3 Kräuter der Provence,

0.5 Pepe,

40 g Concentrato di pomodori

400 g Pomodori a pezzi, in scatola

1 Erbe per la cucina, Blätter abgezupft

PREPARAZIONE

1. Per la casseruola di polenta: Preriscaldare il forno a 180 °C (forno a convezione).
2. Porre il parmigiano nella ciotola di miscelazione e macinare per 10 sec./velocità 10 e rimuovere dalla ciotola di miscelazione. Sciacquare la ciotola di miscelazione.
3. Mettere l'acqua, le spezie e il burro nella terrina e scaldare per 4 minuti a 120°C a velocità 1,5.
4. Aggiungere la polenta e cuocere per 2,5 minuti /120 °C/ velocità 1,5.
5. Aggiungere la QimiQ Cream Base, mescolare per 1 min./velocità 1.5 e nel frattempo aggiungere lentamente le due uova.

6. Versare il composto di polenta in una teglia unta e cuocere in forno preriscaldato per 25 minuti. Sciacquare la ciotola di miscelazione.
7. Per la ratatouille: tagliare le melanzane a cubetti di 5 mm, metterle in una ciotola e mescolarle con il sale. Tagliare le zucchine a cubetti di 5 mm e mescolarle con i melanzani tagliati a dadini.
8. Mettere le cipolle, l'aglio, i peperoni e l'olio d'oliva nella ciotola, tritare per 5 sec./velocità 4.5 e poi cuocere a vapore per 5 min./120 °C/ rotazione a sinistra/velocità 1. Trasferire i cubetti di zuccina e melanzani nella vaschetta di cottura, sciacquarli sotto l'acqua corrente e lasciarli scolare.
9. Aggiungere lo zucchero, le erbe di Provenza, il sale, il pepe, i cubetti di zuccina e melanzani scolati, la passata di pomodoro e i pomodori tritati. Al posto della brocca dosatrice, mettete l'inserito di cottura sul coperchio della terrina come paraspruzzi e cuocete per 10 minuti/aroma/ciclo a sinistra/livello 1. Nel frattempo, tritare grossolanamente le erbe. Lasciare la ratatouille in infusione per circa 10 minuti, poi condire a piacere e servire con la casseruola di polenta cosparsa di erbe tritate. Tradotto con www.DeepL.com/Translator (versione gratuita)