



Ratatouille dans son panier de Parmesan

Ingrédients

1 boîte de 400 g de pulpe de tomates en dés Cirio 1/2 poivron 1 courgette 1/2 aubergine 1/4 oignon 1 céleri Origan Parmesan rapé 1 cuillère à soupe de noisettes hachées Huile d'olive extra vierge

Préparation

1. Coupez les légumes en dés.
2. Ajoutez l'huile et faites cuire les légumes pendant 5 minutes.
3. Ajoutez l'origan au mélange.
4. Ajoutez les tomates en dés Cirio.
5. Saupoudrez le parmesan dans une poêle et laissez sur le feu jusqu'à ébullition (environ 2 cuillères par panier).
6. Laissez les gaufrettes de fromage refroidir un peu. Tant qu'elles sont encore chaudes, placez-les dans un bol et modelez-les en forme de panier.
7. Une fois refroidis, remplissez les paniers avec les légumes et servez, saupoudrés de noisettes hachées.

