



Filetes com Ervas Aromáticas e Ratatouille



Ingredientes

- 1 emb. de Filetes no Forno com Ervas Aromáticas Pescanova
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 1 tomate grande maduro
- 1 curgete média
- 1 beringela grande
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento verde
- Azeite q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 c. de sopa de ervas de Provence
- 100 ml de polpa de tomate
- Alecrim q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Confeccionar os Filetes conforme as instruções da embalagem.
2. Descascar a cebola e o alho e picar. Pelar o tomate e picar. Cortar em cubos do mesmo tamanho a curgete e a beringela com casca e os pimentos sem veios nem sementes.
3. Num tacho largo com azeite amolecer a cebola e o alho. Depois acrescentar o tomate e cozinhar 2 min. A seguir, juntar a curgete, a beringela e o pimento, temperar de sal, pimenta preta moída na hora e as ervas de Provence, mexer e cozinhar, tapado, por 5 min. aprox. Por fim, acrescentar a polpa de tomate, mexer, e cozinhar tapado por mais 10 a 15 min. aprox. (mexendo de vez em quando).
4. Servir os Filetes sobre uma cama do ratatouille polvilhado com alecrim fresco.

Produtos Associados



Filetes Forno com Ervas Aromáticas

Embalagem: **400 g**