

Μοσχαράκι ratatouille

Υλικά

- 1kg μοσχαράκι σε φέτες (περίπου 5cm μήκος)
- 25g Μαρινάτα Dry για μοσχάρι (Κωδ. 51007)
- 150g Σάλτσα Κρασάτη (Κωδ. 55737)
- 200g Σάλτσα Τομάτας Professional (Κωδ. 55213)
- 300g πιπεριές τρικολόμε
- 300g κολοκύθι
- 100g μελιτζάνες
- 2 τομάτες
- 80ml ελαιόλαδο

Εκτέλεση

1. Μαρινάρουμε τις φέτες του μοσχαριού με τη Μαρινάτα Dry για μοσχάρι την οποία ενυδατώνουμε με 40ml νερό και 40ml λάδι.
2. Κόβουμε όλα τα λαχανικά σε φέτες πάχους περίπου 1cm. Ανακατεύουμε τις 2 σάλτσες σε μια μπασίνα.
3. Σε πυρίμαχο σκεύος-ταψάκι ρίχνουμε τα 2/3 της σάλτσας και στρώνουμε εναλλάξ το μοσχάρι και τα λαχανικά μας. Τελειώνουμε με την υπόλοιπη σάλτσα και λίγο λάδι.

Οδηγίες ψησίματος

Προσθέτουμε 500ml νερό και ψήνουμε το φαγητό σκεπασμένο σε φούρνο στους 180 °C για 1 ½ ώρα. Ξεσκεπάζουμε και συνεχίζουμε για 10 λεπτά ακόμη ώστε να πάρει χρώμα. Ελέγχουμε για υγρά τακτικά και αν χρειάζεται προσθέτουμε επιπλέον νερό.

