

## Tarte tatin alla ratatouille



**Preparazione:** circa 20 minuti

**Cottura:** circa 50 minuti

Per una teglia da circa 30 cm Ø, con il fondo ricoperto di carta forno

Ricetta di  
Betty Bossi.

*Betty Bossi*

**1 pomodoro cuore di bue** (circa 150 g), tagliato a fette spesse circa 5 mm

**150 g di melanzane**, tagliate a fette spesse circa 5 mm

**100 g di zucchini**, tagliate a fette spesse circa 5 mm

**1 cipolla**, tagliata ad anelli sottili

**3 CC di olio d'oliva**

**1 peperoncino**, tagliato ad anelli sottili, senza semi

**2 spicchi d'aglio**, schiacciato

**1 cc di sale**

---

**1 rotolo di pasta sfoglia** (circa 32 cm Ø)

---

**120 g di mozzarella di bufala** (ad es. Fine Food), tagliata a metà  
**100 g di pinoli, tostiti**  
**qualche foglia di basilico**

1. Condire con olio pomodoro, melanzane, zucchine e cipolla e distribuirli sulla teglia disponendo la verdura a cerchi. Aggiungere peperoncino e aglio, aggiustare di sale.
2. **Cottura:** nel ripiano centrale del forno preriscaldato a 220 gradi per 25 minuti circa. Togliere dal forno.
3. Con una forchetta, bucherellare abbondantemente la pasta sfoglia e appoggiarla sopra alla verdura. Tagliare la pasta in eccesso tra la verdura e il bordo della teglia.
4. **Terminare la cottura:** per circa 25 minuti. Togliere la tarte tatin, lasciar riposare per 2 minuti e capovolgere cautamente su un piatto. Rimuovere la carta forno e decorare con mozzarella, pinoli e basilico.

**Consiglio Miele:** Per una pasta sfoglia particolarmente croccante, cuocerla in forno a 200° C con aria calda più.

Se vuoi ispirarti ad altre ricette dalla nostra iniziativa #SharedKitchen,  
visita il nostro sito: [lovetoshare.ch](http://lovetoshare.ch)