

## Timballi di ratatouille



*Per 4 persone*

300 g di melanzane  
0,5 dl di olio  
200 g di peperone rosso, giallo e verde  
200 di zucchini  
100 g di pomodori  
60 g di cipolle  
2 spicchi d'aglio  
sale, pepe, miscela di erbe aromatiche italiane  
200 g di pancarrè rotondo  
200 g di mozzarella

Tagliare le melanzane a fette di 5 mm e rosolarle sui due lati nell'olio.

Privare i peperoni dei semi, quindi tagliarli a dadini con gli zucchini e i pomodori. Tritare finemente le cipolle, rosolare nell'olio rimanente, spremervi l'aglio, aggiungere le verdure e farle stufare, lasciando cuocere a fuoco lento nel tegame coperto, salare e pepare.

Tagliare il pane a fette alte 5 mm e tostarle. Affettare la mozzarella.

Ungere 8 stampini da soufflé monoporzionati alti. Disporre melanzane, dadini di verdura, mozzarella e pane a strati alternati negli stampini, comprimendoli leggermente. Mettere gli stampini in un bagnomaria bollente. Cuocere in forno a 160 gradi per 25 minuti.