



### Crumble de Vegetais

#### Ingredientes:

1 cebola  
1 courgette  
1 beringela pequena  
2 tomates maduros  
1/2 pimento vermelho  
sal aromatizado  
1 colher de sopa de azeite  
umas folhas de orégãos frescos  
1 raminho de tomilho

#### Para o Crumble:

50 g de farinha  
50 g de manteiga fria aos cubinhos  
40 g de queijo ralado no momento  
20 g de farinha de mandioca

#### Preparação:

Cortar a beringela em rodela com um dedo de espessura e polvilhá-la com sal grosso.

Num tacho colocar o azeite e a cebola picada, adicionar o tomate cortado em pedaços, sem pele e sem sementes e deixar ferver, adicionar um copo de água e a courgete cortada em pedaços.

Passar a beringela por água, cortar as rodela em quartos e adicioná-la ao resto dos legumes, juntamente com o pimento cortado aos quadrinhos, temperar com o sal aromatizado, os oregãos e o tomilho, deixar cozinhar até evaporar completamente todo o líquido, apagar o lume e deixar arrefecer um pouco.

Ligar o forno a 180°.

Entretanto preparar o crumble, misturando as farinhas com a manteiga e o queijo até ter uma mistura idêntica a migalhas.

Colocar os legumes num recipiente que possa ir ao forno, pôr por cima o crumble e levar ao forno até estar dourado.

Notas: O queijo usado na receita foi gran padano, mas pode ser usado qualquer outro queijo, mais ou menos forte, que dê para ralar.

Os legumes usados na receita são os mesmos usados para fazer a ratatouille, por isso pode ser feito com sobras da mesma, ou com sobras de quaisquer outros legumes.

#### Receita e imagem cedidas por

Tertúlia de Sabores – <http://tertuliadesabores.blogs.sapo.pt>, publicado em 03-09-2012 1