

Ricetta N. 10

Ciambotta

Per 4 persone

Una ricetta che



INGREDIENTI

2,500 kg, di patate, pomodori maturi, 2 melanzane, 4 peperoni, 1 cipolla grossa, olio d'oliva, 1 mazzetto di prezzemolo, sale, origano.

PREPARAZIONE

Lavate e pelate le patate, pulite i peperoni e le melanzane, pelate i pomodori e riducete tutto in pezzi. Eliminate la parte esterna della cipolla, lavatela e tagliatela a fettine sottili; soffriggetela in una capiente padella; quando la cipolla si sarà dorata mettele le patate, fate rosolare anch'esse ed infine aggiungete le melanzane, i peperoni ed i pomodori. Lasciate cuocere per circa 1/2 ora con la padella coperta. Ricordatevi di mescolare di tanto in tanto.

