

«Ciambotta»

CALABRIA

In collaborazione con

LA CUCINA
ITALIANA



Ingredienti:

4 olive verdi
2 grossi peperoni
2 patate medie
2 melanzane
2 pomodori

2 coste di sedano bianco e tenero
1 cipolla
Olio extravergine d'oliva
Sale



Come Fare:

Lavare peperoni e privarli dei semi; scottare in acqua bollente i pomodori, pelarli e privarli dei semi. Pelare le patate e le melanzane. Ridurre tutte le verdure a tocchetti.

Affettare sottilmente la cipolla a farla rosolare con poco olio; unire tutte le verdure, il sedano, le olive e un pizzico di sale. Cuocere a fuoco dolce mescolando di tanto in tanto (aggiungere poca acqua se necessario)

Servire.