

Ciambotta



Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di patate
- 1 kg di peperoni
- 1 kg di melanzane
- 500 gr di pomodorini
- aglio
- basilico
- olio *Evo Classicus*

PROCEDIMENTO:

- 1. Tagliare a tocchetti le patate, le melanzane e i peperoni.*
- 2. Mettere in una padella l'olio per friggere, poi le patate, le melanzane e infine i peperoni.*
- 3. In un tegame, a parte, soffriggere l'aglio e i pomodorini sminuzzati per qualche minuto.*
- 4. A cottura ultimata, aggiungere le patate, le melanzane, i peperoni con qualche foglia di basilico, mescolando delicatamente. Servire tiepida o fredda.*

