

Ciambotta (Contorni)



Preparazione

Tagliare la cipolla e metterla sul fuoco con un filo di olio. Aggiungere prima la patata a pezzi, poi la zuccina e infine i pomodori (che sarà sufficiente incidere con una X, affinché non si spappolino), un pò di sedano, di prezzemolo e di sale. Completare con mezzo bicchiere d'acqua e cuocere per 30 minuti. Servire da sola come contorno oppure su una fetta di pane casereccio volendo completando anche con una grattugiata di formaggio cacioricotta.

Consigli

Aggiungi le verdure in ordine secondo i tempi di cottura, quindi le patate sempre per prime!

Curiosità

In Puglia la ciambotta è anche di pesce, una sorta di zuppa di pesce, molto gustosa, che si serve con fette di pane casereccio.

Informazioni

Preparazione 45 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Patate 250 grammi

Zucchine 250 grammi

Cipolle (una cipolla rossa o bianca)

Pomodori 200 grammi

Sedano (un gambo di sedano)

Olio extra vergine di oliva

Sale

Prezzemolo (qualche fogliolina di prezzemolo)