

ANTIPASTI E SNACK

Acquasale

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:
molto facile



INGREDIENTI

PANE RAFFERMO 4 fette
UOVA 4
CIPOLLE 1
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
RICOTTA SALATA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

1 Mettete in un tegame l'olio d'oliva; fatelo riscaldare e aggiungete la cipolla affettata sottilmente e il peperoncino tritato.

Fate soffriggere per qualche minuto, quindi versate acqua tiepida e aspettate che cominci a bollire. Unite le uova e rimestate con un cucchiaio di legno.

Distribuite, infine, il tutto nelle scodelle nelle quali avrete messo il pane spezzettato e cospargete di abbondante ricotta salata.