

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Ciabotta

LUOGO: Europa / Italia / Abruzzo

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

ZUCCHINE 250 gr
PATATE 250 gr
SEDANO 250 gr
CAROTE 250 gr
POMODORI 250 gr
CIPOLLE 2
PEPERONI ROSSI 1
PEPERONI GIALLI 1
FAGIOLINI 250 gr
BASILICO 4 foglie
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite, lavate e tagliate a pezzi tutte le verdure.

Fate soffriggere la cipolla nell'olio, unite le verdure tagliate a cubetti, un pezzetto di peperoncino, le foglie di basilico ed aggiustate di sale.



2 Coprite il recipiente e lasciate cuocere per 40 minuti circa a fuoco moderato.