

SECONDI PIATTI

# Ciambottella

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Basilicata](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



## INGREDIENTI

- 500g di peperoni
- 1 cipolla a "sponsale"
- 5 pomodori freschi maturi
- 200g di salsiccia stagionata (meglio sotto sugna)
- 3 uova
- olio extravergine d'oliva
- sale quanto basta
- 1 pane da 1kg

## PREPARAZIONE

- 1 Lavare i peperoni e la cipolla, poi tagliarli a julienne togliendo i semi. In un capiente tegame soffriggere i peperoni in abbondante olio, quindi la cipolla; quando sono ammorbiditi, aggiungere la salsiccia tagliata a rondelle dello spessore di un dito, fare rosolare e versare i pomodori spezzettati; aggiustare di sale e fare cuocere per circa 15 minuti.

A cottura ultimata, aggiungere le uova sbattute, allontanando dal fuoco.

Amalgamare bene il tutto, quindi prendere la ruota di pane e dividerla in due in senso orizzontale; togliere la mollica e riempire come una conchiglia con la ciambottella.

Così preparata si deve mangiare dopo qualche ora, quando il pane avrà assorbito i sapori e gli aromi del ripieno.