

SECONDI PIATTI

Frizon con salsiccia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



Il frizon o frizoun si traduce in lingua con il termine 'frigione'. Senza la salsiccia consiste in una tegamata di verdure fatte cuocere in tempi brevi affinché non perdano del tutto il gusto particolare delle verdure crude. In questo caso, si servono come accompagnamento al bollito misto, al manzo o al pollo lesati.

INGREDIENTI

PATATE 4
CIPOLLE 4
PEPERONE ROSSO 1
POMODORI PERINI 1 kg
SALSICCIA Modenese - 400 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate le patate, affettatele sottilmente, pelate e spezzettate i pomodori, eliminando i semi; pulite il peperone, svuotatelo e tagliatelo a listarelle; affettate, inoltre, le cipolle non

troppo sottilmente.

Scaldate l'olio in un capace tegame e mettetevi a cuocere le patate. Lasciate che si rosolino, unitevi poi le cipolle, il peperone i pomodori e la salsiccia tagliata a rocchi. Salate e pepate leggermente e lasciate cuocere a fuoco lento per un'ora.