

ANTIPASTI E SNACK

Acquasale

di: *Cookaround*

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.