

ANTIPASTI E SNACK

Ai Frizon

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 pomodori
2 cipolle bianche
2 patate novelle
olio extravergine d'oliva ligure
zucchero
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Affettate due cipolle molto sottili.



2 Soffriggetele lentamente in un'ampia padella con uno spicchio di aglio e sale.

Nel frattempo tagliate i pomodori a dadini piccolissimi.



3 Aggiungeteli quando le cipolle sono stufate.

Salate, pepate, aggiungete una puntina di zucchero.



4 Lasciate cuocere a fiamma bassissima per almeno un'ora.

Pelate e tagliate a dadini le patate, mettetele in acqua salata.



5 Quando il friggione è ormai pronto asciugate bene le patate, friggetele con uno spicchio d'aglio che poi toglierete.

Unite le patate.



6 Versate a crudo un po' di olio d'oliva ligure.

Impiattate con pane fatto in casa.



7 (Se rimangono carni lessate: aggiungerle a questa salsa con qualche pezzettino di salsiccia: riprendono dignità, mia suocera aggiunge pure i peperoni, BUONISSIMOOOO! ma ci si mette 3 gg a digerire!!!)