

SECONDI PIATTI

BASILICATA - Ciammotta

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 60 min COSTO: basso



INGREDIENTI

PANE Delle Dolomiti Lucane - 1 kg

PATATE 300 gr

PEPERONI 250 gr

MELANZANE 250 gr

POMODORI 200

ORIGANO 1 pizzico

AGLIO 1 spicchio

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Affettare le melanzane, metterle in un piatto con sale e lasciar scolare acqua. Asciugare, friggere e tenere da parte.

- 2 Tagliare le patate e tenere da parte. Spellare i pomodori, togliere i semi, tagliare e tenere da parte. Tagliare i peperoni e tenere da parte.
- 3 Friggere le patate e i peperoni, poi aggiungere l'origano, le melanzane, i pomodori, l'aglio a fettine.
- 4 Salare e cuocere per 15 minuti a fuoco basso.
- 5 Tagliare il pane, svuotare, riempire con la ciammotta. Guarnire con origano fresco, un filo d'olio e richiudere.

VINO CONSIGLIATO