

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Zucchine e patate

di: *giggina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 zuccina
- 3 patate medie
- 1 cipolla
- basilico
- 1/2 dado vegetale
- poco vino bianco
- sale
- peperoncino
- 3 cucchiari di salsa (facoltativo).

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Sbucciare le patate e le zucchine.



3 Tagliare la cipolla a fette non troppo sottili e rosolarla in olio extravergine d'oliva.



- 4 Aggiungere le patate tagliate a tocchetti piccoli, lasciarle rosolare per 6-7 minuti e sfumare con 2 dita di vino bianco, aggiustare di sale.



- 5 Aggiungere, ora, le zucchine tagliate a tocchetti di circa 3 cm e poi divisi a metà, lasciare rosolare per 5 minuti.



6 Lavare e tagliuzzare il basilico, tagliuzzare anche 1/2 dado e aggiungere alla padella.



7 Unire anche 3 cucchiari di salsa (anche già cotta) e del peperoncino a piacere.



- 8 Mescolare, aggiungere 1/2 bicchiere di acqua calda e lasciar cuocere a fuoco medio coperto.

Aggiungere altra acqua durante la cottura a seconda della necessità, lasciar cuocere per circa 20 minuti.



- 9 Trascorso questo tempo, prendere una padella più piccola, versarvi un terzo delle verdure con un po' di fondo, quindi lasciar prendere bollore.



10 Rompervi un uovo.



11 Aggiustare di sale, unire po' di pepe e un giro d'olio.



12 Nel frattempo, il resto delle verdure continua la cottura senza coperchio, in modo tale da asciugare il fondo di cottura e, se si lascia a fuoco forte x 2-3 minuti senza girare, si crea anche una bella crosticina saporita.

