



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Ciabotta



**4** Persone

**contorni** Categoria

**facile** Difficoltà

**15 minuti di preparazione + 40 di cottura** Tempo

Attrezzatura : **una pentola con coperchio**

### **Ingredienti**

- 100 gr di zucchine
- 100 gr di fagiolini
- 100 gr di patate
- 100 gr di pomodori
- 100 gr di peperoni
- 100 gr di sedano
- 100 gr di carote
- 100 gr di cipolle
- basilico
- olio extravergine d'oliva
- peperoncino
- sale

## **Preparazione Ciabotta**

### **Passo 1.**

Lavate e tagliate le verdure.

### **Passo 2.**

Indorate la cipolla ed aggiungete sale basilico e peperoncino.

### **Passo 3.**

Fate cuocere in una pentola con coperchio per 40 minuti.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)