



(<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>)