



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

Cundijun



4 Persone

contorni Categoria

bassa Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **pentola, pentolino, insalatiera**

Ingredienti

- 4 Pomodori maturi
- 250 g di patate
- 1 peperone verde
- 1 cipolla di tropea
- 1 ciuffetto di basilico
- 1 ciuffetto di rucola
- 1 cetriolo
- 4 filetti di acciuga sotto sale
- 100 g olive taggiasche
- 1 uovo
- 1 manciata di origano
- 1 spicchio d'aglio
- olio extra vergine d'oliva
- aceto
- sale
- 4 fette di pane casereccio

Preparazione Cundijun

Passo 1.

Mettete a bollire un pentolino con acqua, quando l'acqua bolle mettete l'uovo e fate bollire per 8 minuti, raffreddate sotto acqua fredda e sbucciate.

Passo 2.

Ponete le patate intere in una pentola con acqua fredda, portate ad ebollizione e fate cuocere, quindi fate raffreddare e sbucciate.

Passo 3.

In una grande insalatiera mettete i pomodori, le patate e l'uovo tagliati a pezzi, i peperoni e la cipolla affettati sottilmente, il cetriolo affettato, l'aglio tritato, i filetti di acciuga, lavati e diliscati, a pezzetti e le olive.

Passo 4.

Aggiungete le foglie di basilico e rucola, condite con olio extravergine di oliva, origano, sale e aceto a piacere.

Passo 5.

Servite con qualche fetta di pane casereccio.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)