



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

Acquasale



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

facile Difficoltà

50 minuti Tempo

Attrezzatura : **una tegame**

Ingredienti

- 4 fette di pane raffermo
- 1 cipolla
- 4 uova
- olio extravergine d'oliva
- peperoncino
- ricotta salata grattugiata
- sale

Preparazione Acquasale

Passo 1.

Affettate la cipolla e fatela soffriggere in olio extravergine d'oliva.

Passo 2.

Aggiungete il peperoncino, quindi un po' d'acqua tiepida.

Passo 3.

Portate ad ebollizione.

Passo 4.

Unite le uova sbattute e mescolate con un cucchiaio di legno.

Passo 5.

Mettete i crostini di pane nei piatti di portata e versatevi sopra il composto.

Passo 6.

Ricoprite con la ricotta salata.

Note

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