



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

Capunata



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **un pentolino, una piatto**

Ingredienti

- 4 taralli
- 4 pomodori
- 1 cetriolo
- 1 peperone
- 2 uova sode
- 100 gr di alici sott'olio
- 2 coste di sedano
- olive nere e verdi
- 2 spicchi di aglio
- origano
- olio extravergine d'oliva
- aceto di vino bianco
- sale

Preparazione Capunata

Passo 1.

Bagnate i taralli con dell'acqua e poco aceto.

Passo 2.

Metteteli su un piatto e ricopriteli con le verdure (peperoni, pomodori cetrioli) tagliati a pezzi.

Passo 3.

Aggiungete le uova sode tagliate a spicchi e poi le alici.

Passo 4.

Completate con olio sale ed origano e lasciate riposare per una mezz'oretta in frigo.

Note

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