



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

Affunniatelle



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 500 gr di peperoni
- 8 uova
- 8 pomodori
- 1 cipolla
- basilico
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- peperoncino
- sale

Preparazione Affunniatelle

Passo 1.

Tritate la cipolla e fatela imbiondire in un tegame con l'olio.

Passo 2.

Aggiungete i peperoni tagliati a listarelle, i pomodori, basilico, prezzemolo e peperoncino.

Passo 3.

Fate cuocere una decina di minuti, quindi aggiungete le uova sbattute e completate la cottura.

Note

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