

Ciambella Calabrese

L'antipasto è un piatto tipico calabrese, la ciambella di pane ripiena di verdure stufate, il tutto ovviamente ben saporito con il peperoncino.

Tempo preparazione e cottura: 30 min. ca.

Ingredienti Ciambella Calabrese per 4/6 persone:

- olio
- 1 melanzana
- 2 cipollotti
- 2 peperoni
- 4 pomodori perini
- sale
- peperoncino qb
- 1 ciambella di pane
- passata di pomodoro qb
- basilico qb

Procedimento ricetta Ciambella Calabrese di Benedetta Parodi

1. Rosolare nel tegame le verdure tagliate a pezzetti in un po' d'olio.
2. Salare, pepare e lasciare cuocere per 20 minuti.
3. Tagliare a metà in senso orizzontale il ciambellone di pane e svuotarlo dalla mollica.
4. Aggiungere la passata di pomodoro alle verdure.
5. Farcire la ciambella con il ripieno alle verdure e qualche fogliolina di basilico, poi richiudere con la calotta superiore di pane.
6. Servire tagliata a fette