



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003375 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Giu 2020 alle ore 11:05

da RITA DEL CASTILLO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Il canazzo

La ricetta dei miei ricordi è speciale per me perché la preparava sempre mio suocero tornando dai campi...

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

- n.1 Melanzana
- n. 1 Peperone rosso
- n. 1 Peperone giallo
- n. 1 Zucchini genovese
- n. 4 Patate medie
- n. 6/8 Pomodorini
- n. 1 Cipolla
- q.b. Olio extra vergine d'oliva
- q.b. Sale
- q.b. Pepe

Preparazione

Sì inizia con il tagliare gli ortaggi a pezzettini, metterli in abbondante acqua salata per poi sciacquarli dopo una mezz'ora e scolarli bene, dopo di che iniziare la prima preparare friggendoli tutti e mettendoli da parte.

In una casseruola fare un soffritto con olio di oliva e cipolla abbondanti, appena imbrunito aggiungere qualche pomodoro maturo spellato e tagliato a pezzetti, appena cotto un paio di minuti aggiungere tutte le verdure precedentemente fritte e fare assaporare il tutto aggiustando di sale e pepe.