



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000547

Registrata in data 01 Giu 2016 alle ore 12:30

da GIANLUIGI MICELI

N'chiampara

Arcaica preparazione cosentina, un piatto poverissimo senza uova, di cui il ristorante Il Carpaccio ne custodisce la ricetta originale da più di 20 anni

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

400 ml acqua
n. 8 cucchiari di farina
n.1 cipolla di castrovillari
olio evo q.b.

Preparazione

Fare una pastella liquida con l' acqua e la farina, tagliare la cipolla a rondelle e farla imbiondire in padella con l' olio, versarvi sopra la pastella a modo frittata finire la cottura rigirandola.

Vino consigliato

Fili Rosato dell' azienda Serracavallo, in provincia di Cosenza (Calabria).
E' basato sui vitigni Magliocco Dolce, Sangiovese ,e la sua composizione è: Magliocco Dolce 50%, Sangiovese 50%.