

Ciambotta

- un misto di verdure per l'estate
 - un piatto del sud Italia
 - anche adatto per le feste di natale
 - facile da preparare
-
- ein Sommergemüseintopf
 - ein Gericht aus Süditalien
 - auch geeignet für das Weihnachtsfest
 - leicht zuzubereiten



Ciambotta

ingrediente per due porzioni:

- 200 grammi di melanzana
- 1 peperone giallo
- 1 cipolla bianca
- 2 spicchi d'aglio
- 1 peperoncino verde
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva
- 600 grammi di pomodori
- 1 mazzetto di basilico (tritato)
- 1 cucchiaio d'aceto balsamico
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe
- 1 pane ciabatta



Ciambotta

Zutaten für 2 Portionen:

- 200 g Auberginen
- 1 gelbe Paprika
- 1 weiße Gemüsezwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 grüne Peperoni
- 2 EL Olivenöl
- 600 g Tomaten
- 1 Bund Basilikum (gehackt)
- 1 EL Balsamico-Essig
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Ciabatta-Brot



Ciambotta

Quellen:

<https://en.wikipedia.org/wiki/Ciambotta>

<https://www.buttalapasta.it/ricette/ricetta-ciambotta/154527/>

<https://www.chezuppa.com/recipe/ciambotta-cilentana-destate/>

<https://salerno.italiani.it/ultimi-profumi-destate-sua-signoria-la-ciambotta/>

<https://www.imageprofessionals.com/de/bilder/12507006-Ciambotta-molisana-Gemueseintopf-mit-pikanter-Wurst-Italien>

<https://www.stockfood.com/images/12893542-Ciambotta-con-salsiccia-pan-fried-vegetables-with-salsiccia-Italy>

<https://www.bella-cucina.de/ciambotta-rezept.php>

<https://www.cucina-naturale.it/ricette/ciambotta-lucana/>

