

CONTORNI

Cianfotta

Tradizione: Campania

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Patate	800 g
Peperoni gialli	800 g
Cipolle	500 g
Pomodori maturi	500 g
Olio d'oliva	1/2 bicchiere
Basilico	alcune foglie
Sedano	1 gambo
Formaggio parmigiano grattugiato	4 cucchiaini
Sale	
Melanzane (facoltativo)	
Zucchine (facoltativo)	

■ Preparazione

- 1 Passare i pomodori a crudo al setaccio. Tagliare le cipolle a fette sottili e metterle in casseruola con abbondante olio d'oliva (circa mezzo bicchiere).
- 2 Porre sul fuoco e farle cuocere senza che prendano colore (appassire). Aggiungervi il pomodori e quando comincia a bollire aggiungervi le patate e lasciar cuocere a fuoco lentissimo, aggiungendo eventualmente acqua se l'intingolo asciugasse troppo.
- 3 Intanto taglierete i peperoni a striscioline che aggiungerete al preparato che starà cuocendo. A cottura ultimata aggiungervi il basilico ed il formaggio grattugiato. Si possono anche aggiungere melanzane e zucchine a piacere.