

Fricandò alla moda di Campigna

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: q.b.
- Cipolle bionde: 2 grosse
- Olio extra vergine: q.b.
- Pane montanaro tostato: qualche fetta
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Uova: 3
- Zucchine piccole: 2



Preparazione

Questa semplice e veloce preparazione appartiene alla tradizione popolare della Romagna toscana, in quella fascia pedemontana del parco delle Foreste Casentinesi e Campigna.

1. Pelate le cipolle, tagliatele finemente e lasciatele stufare in olio extra vergine.
2. Unite i **pomodori a cubetti Pomì**, tagliate a dadini le zucchine e unitele aggiustando di sale e pepe.
3. Aggiungete per ultimo le foglie di basilico e le uova dopo averle sbattute aggiungendo mezzo guscio d'uovo di acqua tiepida.
4. Mescolate velocemente le uova alle verdure sul fuoco e lasciate rapprendere le uova solo per una manciata di secondi.
5. Utilizzate questa appetitosa preparazione su crostoni di pane abbrustolito o se preferite in accompagnamento a un secondo piatto di carne o come antipasto.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
100 gr

