



Ricette dai campeggiatori per i campeggiatori

Shakshuka

Resa: per 2 persone
Preparazione: 15 min
Cottura: 30 min

Ingredienti

1	peperone rosso o giallo
1	cipolla piccola
1	spicchio di aglio
1 barattolo	di pelati a cubetti, 400 g
2	uova
Per condire	pepe, sale, paprica, cumino, cannella, prezzemolo



Preparazione

- Lavare e mondare le verdure, quindi tagliarle in piccoli bocconcini.
- Soffriggere le verdure in olio o burro.
- Aggiungere i pelati e le spezie, lasciare sobbollire per 20-25 minuti mescolando di tanto in tanto finché la salsa non si sarà addensata.
- Formare 2 incavi nella padella e versarvi le uova. Cuocere coperte per 8-10 minuti finché l'albume non si sarà rassodato.
- Guarnire la shakshuka con del prezzemolo o altre erbe aromatiche.

Note:

Per un tocco svizzero: completare il piatto con Sbrinz o Gruyère grattugiato.

Note personali:
