



Frizone (Emilia Romagna) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

(FRIZà N) T

Postato da Roberrta

secondo piatto - carne - salsiccia - Emilia Romagna

Ingredienti

Bollito avanzato, tagliato a fette o 500 g di salsiccia spezzettata

Burro

1 spicchio di aglio

4 cipolle

5 patate

2 peperoni

500 g pomodori maturi

Fate soffriggere in un poco di burro l'aglio intero (che poi eliminerete) e le cipolle affettate. Dopo pochi minuti unite le patate a pezzi, i peperoni a listarelle e i pomodori maturi spellati e privati dei semi, salate e pepate. Se utilizzate le salsicce unitele subito alle verdure e fate cuocere lentamente per un'ora. Se invece usate il bollito, lasciate cuocere le verdure fino a metà cottura quindi unite la carne e lasciare insaporire a pentola coperta ancora per una mezz'ora.

(altra versione)

Ingredienti

Prosciutto crudo

4 cipolle

olio

500 g pomodori maturi

burro

Affettate sottilmente la cipolla. Fatela appassire in un poco di olio, poi unire i pomodori a pezzetti e far cuocere per circa un'ora. Unire una fetta di prosciutto tagliata grossettina e dopo pochi minuti spegnere il fuoco. Poi servire.