

Ciambotta di verdure / Ciambotta di verdure



De boodschappen

1 ongesneden zuurdesembrood
1 grote of 2 kleine courgette(s)
2 of 3 rode uien
wat takjes verse platte peterselie
snuf gedroogde oregano
30 gram Pecarino Romano, geraspt

3 rode puntpaprika's
1 grote of 2 kleine aubergine(s)
extra virgin olijfolie om in te bakken
wat takjes verse basilicum
2 grote, vrije uitloop eieren

Ciambotta di Verdure is een eenvoudig maar erg lekker vegetarisch lunchgerecht. De knapperige broodkorst is samen met de verse groenten, schapenkaas en eieren een heerlijke combinatie, ook voor niet vegetariërs.

Zo maak je ciambotta di verdure

Was alle groenten en kruiden en laat ze uitlekken. Hak de kruiden fijn en rasp de kaas.

Snij de kap van het brood en hol het uit.

Verwijder zaad en lijsten uit de paprika's en snij ze in blokjes.

Snij ook de courgette, de aubergine en de uien in kleine blokjes.

Bak de paprika in de olijfolie, roer er zout & peper door en doe het in een kom.

Bak alle groenten apart, roer ze door elkaar in de kom en doe ze terug in de pan.

Klop de eieren los, doe ze bij de groenten in de pan en laat ze stollen in de warme groenten.

Roer snel de kruiden en het zout&peper door de groentemix.

Schep tot slot de kaas erdoor, laat het net smelten en schep dan de vulling in het brood.

Sprenkel wat olijfolie over de vulling, deksel erop en zet het brood een nacht opzij.

Snij het brood de volgende dag in dikke sneden en serveer het.

Mangiare gustoso!

Ciambotta di verdure / Ciambotta di verdure



Shopping list

1 unsliced sourdough bread
1 big or 2 small courgette(s)
2 or 3 red onions
1/2 bunch fresh flat parsley
a pinch dried oregano
30g Pecarino Romano, grated

3 red point peppers
1 big or 2 small aubergine(s)
extra virgin olive oil to fry in
1/2 bunch fresh basil
2 large, free range eggs

Ciambotta di Verdure is a simple but very tasty vegetarian lunch dish. The crispy bread crust together with the fresh vegetables, sheep cheese and eggs is a delicious combination, even for non vegetarians.

How to make ciambotta di verdure

Wash all vegetables and herbs then drain them. Chop the herbs finely and grate the cheese.

Cut the top off the bread then scoop out the bread inside.

Remove the seeds and lists from the peppers then cut the peppers into cubes.

Chop the courgette, the aubergine and the onions into fine cubes too.

Fry the peppers soft in the olive oil, stir in sea salt & pepper then place the peppers in a bowl.

Fry all vegetables separate, stir all together in the bowl then return them to the pan.

Beat the eggs then pour them into the vegetables, solidify the eggs in the hot vegetables.

Quickly stir in the herbs then season the vegetables to taste.

Finally fold in the cheese, wait a second for it to melt then spoon the filling into the bread.

Drizzle some olive oil on top, replace the lid and set the loaf aside to firm up overnight.

Next day cut the loaf into thick wedges and serve.

Mangiare gustoso!

Ciambotta di verdure / Ciambotta di verdure