FRICANDÒ

Il fricandò è una tipica ricetta di contorno romagnolo che celebra l'orto estivo. Assomiglia alla caponata ma non è agrodolce. In questo piatto ogni verdura mantiene il suo distinto sapore. Puoi facilmente trasformarlo in un piatto unico aumentando la quantità di verdure. Non dimenticare il pane per la scarpetta finale!

Facile 60' Contorno

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 570 g Passata 570 g
- 1 bicchiere Acqua
- 1 Cipolla
- 10 Foglie di basilico
- 2 Melanzane piccole
- q.b. Olio EVO
- 2 Patate grandi
- 1 Peperone rosso
- q.b. Sale

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:

PREPARAZIONE

1. Lavare melanzane, pomodori e peperone.
2. Sbucciare patate e scalogni.
3. Tagliare a pezzi irregolari -ma piccoli- tutte le verdure.
4. Ungere il fondo di un tegame con olio d'oliva, soffriggere dolcemente la cipolla per qualche minuto con basilico e passata di pomodoro De Rica.
5. Aggiungere le patate, cuocere per alcuni minuti mescolando, poi unire anche peperoni e melanzane.
6. Mescolare, aggiungere acqua, sale e olio.
7. Cuocere per 40 minuti a fuoco dolce, senza coperchio, mescolando di tanto in tanto.

© 2026 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044