

e una buona
peperonata



FACILEeBUONO

1 cipolla grossa
1 spicchio di aglio
3 peperoni colorati
3 pomodori
1 mazzetto di menta fresca
olio d'oliva
sale

semplice e veloce



Sbucciamo la cipolla e tagliamola e spicchi.
Tagliamo i peperoni a metà e togliamo i semi interni.
Laviamoli e tagliamoli a tocchetti.
Laviamo i pomodori e tagliamo pure loro a tocchetti.
In una padella antiaderente friggiamo la cipolla in un poco d'olio.
Aggiungiamo i peperoni, i pomodori, l'aglio tagliato in quattro parti e la menta lavata in precedenza.
Aggiungiamo sale quanto basta, rimestiamo e aggiungiamo mezzo bicchiere d'acqua.
Riduciamo la fiamma e proseguiamo la cottura scoperto ancora per una mezz'oretta.

Come fare una buona peperonata semplice e veloce in padella. Ottima ricetta classica come contorno a carni bianche, come sugo per riso o cous-cous.