

Peperonata



FACILEeBUONO

3 peperoni colorati
1 pomodoro
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino piccante
olio d'oliva

facileebueno.com



Tagliamo a metà i peperoni ed eliminiamo i semi, laviamoli, asciughiamoli e tagliamoli a listarelle. Rosoliamo nell'olio l'aglio sbucciato e schiacciato, aggiungiamo il pomodoro senza pelle tagliato a tocchetti.

Proseguiamo la cottura a fuoco moderato per 30 minuti.

Servire ben caldo.

Ecco come fare un'ottima peperonata, per condire pasta, come contorno per carne o pesce, ecco il tempo di cottura.