

Presentazione

La peperonata è un gustosissimo contorno, ideale come accompagnamento a carni delicate.

La possibilità di reperimento degli ingredienti permette di preparare la peperonata tutto l'anno così da poterla assaggiare calda nei mesi più freddi e al contrario anche accompagnarla a delle bruschette al posto del condimento tradizionale in estate.

La peperonata è davvero ottima anche servita come sugo nella pasta!



Coprite con un coperchio (7), lasciando stufare il tutto a fiamma dolce senza aggiungere liquidi per almeno 30 minuti. A metà cottura, aggiungete i **pomodori** (pelati o passata) (8), aggiustate di **sale** e terminate di stufare (9).

Ingredienti:

Aglione 2 spicchi **Cipolle** rossa di Tropea 300 gr **Olio di oliva** extravergine 6 cucchiaini **Pepe** q.b.

Peperoni gialli, rossi, verdi 1kg in totale **Pomodori** pelati o passata 400 gr **Sale** q.b.

Preparazione:



Preparate gli ingredienti che vi serviranno alla realizzazione della peperonata (1); sbucciate le **cipolle** e tagliatele in 4 parti partendo da un'estremità, quindi tagliate ancora (2) le parti ottenute fino a ricavare degli spicchi dello spessore di circa mezzo cm. Mettete l'olio in una padella capiente e quando sarà caldo unite l'aglio intero e le **cipolle** (3).



Lasciatele appassire a fuoco dolce per almeno 15 minuti, girando di tanto in tanto (4).

Nel frattempo lavate i **peperoni**, eliminate il picciolo verde, apriteli e togliete i semi e i filamenti interni; tagliate i **peperoni** a strisciole dello spessore di circa 1 cm (5) e quando la **cipolla** sarà appassita uniteli in padella, mescolateli alle **cipolle** (6).