



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Bandiera



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **un tegame, una terrina**

Ingredienti

- 500 gr. di peperoni verdi dolci
- 500 gr. Pomodori da sugo maturi
- 2 cipolle
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Bandiera

Passo 1.

Lavare i peperoni, privarli del picciolo e dei filamenti bianchi e tagliare a listarelle.

Passo 2.

Pelare i pomodori, privarli dei semi e tagliarli a pezzettini.

Passo 3.

Sbucciare le cipolle e affettarle finemente, farle appassire in un tegame con olio d'oliva e sale.

Passo 4.

Unire i peperoni alla cipolla nel tegame, mescolare e fare insaporire per una decina di minuti.

Passo 5.

Unire quindi anche i pomodori a pezzetti, pepare e far cuocere per mezz'ora a tegame coperto.

Passo 6.

Servire il contorno ben caldo in una terrina.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)