



(<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 cucchiari 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>)