PEPERONATA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di peperoni
- 150 g di cipolle
- 30 g di olio d'oliva
- 2 spicchi aglio
- 200 g di pomodori pelati senza semi
- sale
- pepe
- 20 cl brodo di manzo
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato

Riscaldate l'olio, rosolate le cipolle tagliate a strisce, aggiungete i peperoni anch'essi tagliati a strisce, friggete il tutto a fuoco basso e condite con sale, pepe e aglio schiacciato.
Versatevi sopra il brodo e fate cuocere con il coperchio sopra per altri 5 minuti, dopodichè aggiungete il pomodoro tagliato a pezzi grossi, continuate la cottura, condite e spargete sopra del prezzemolo.