PEPERONATA DELICATA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 peperoni di vario colore
- 4 pomodori rossi
- 1 cipolla
- 1 spicchio aglio
- 4 cucchiai olio d'oliva
- sale

Arrostite i peperoni nel forno a 180°C per un'ora.
Ritirateli, spellateli, eliminate i semi, tagliateli a grandi pezzi.
In un tegame scaldate quattro cucchiai d'olio con lo spicchio d'aglio da eliminare alla fine.
Aggiungete i peperoni, la cipolla a fettine e dopo 10 minuti i pomodori spellati, privati dei semi, tagliati a pezzi.
Salate.
Cuocete per 20 minuti e togliete quando la salsa è densa.