PEPERONI AL POMODORO

Ingredienti per 8 persone:

- 1000 g di peperoni gialli grandi
- 1000 g di peperoni rossi grandi
- 3 spicchi aglio
- olio d'oliva
- 400 g di pomodori freschi (o pomodori pelati)
- sale

Lavate i peperoni, apriteli e privateli dei semi e dei filamenti, tagliateli poi a strisce piuttosto larghe e metteteli a scolare.
In una padella da frittura mettete insieme l'olio e una metà dei peperoni, coperti, e lasciateli andare a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto finché si saranno alquanto ammorbiditi.
Scoprite e fateli finire di cuocere, tenendo presente che i peperoni non devono mai cuocere troppo altrimenti in padella resta solo la pelle.
Sollevateli con la schiumarola e nello stesso olio fate cuocere gli altri peperoni.
Togliete quindi quasi tutto l'olio dalla padella, lasciandone appena quanto basta per far soffriggere l'aglio e quando questo sarà biondo spezzatevi dentro i pomodori.
Dopo un paio di minuti buttate dentro i peperoni, salate il tutto, e fate insaporire per un paio di minuti ancora.