

PATATATA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di lardo
- 4 cipolle
- 600 g di patate
- 500 g di polpa di pomodoro
- 3 peperoni rossi
- 3 peperoni verdi
- 1/2 cucchiaino peperoncino dolce
- sale
- prezzemolo
- basilico
- aglio
- per guarnire:
- cetrioli

Soffriggere a lungo in una padella a bordi alti 100 g.
di lardo tritato e 4 cipolle affettate.

Unire 600 g.

di patate sbucciate e affettate, 500 g.

di polpa di pomodoro, 3 peperoni rossi e 3 peperoni verdi affettati, 1/2 cucchiaino di peperoncino dolce e far cuocere a
fiamma bassa per 30 minuti.

Aggiustare di sale e condire con un trito di prezzemolo, basilico e aglio.

Si serve calda, guarnita con un'insalata di cetrioli freschi.