

PEPERONATA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di peperoni rossi
- 500 g di peperoni gialli
- 2 cipolle medie
- 250 g di pomodori (o pelati di pomodoro)
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- 4 pizzichi sale fino

Pulire e lavare le cipolle (meglio se fresche (cioè quelle bianche o quelle viola), tagliate finissime e metterle in un tegame di terracotta piuttosto largo insieme all'olio.

Quando saranno appassite unite i peperoni lavati e tagliati a listarelle, fateli appassire, quindi unite i pomodori tritati e salate.

Coprite il tegame e fate cuocere a fuoco lento per 45 minuti.