

## PEPERONI VERDI STUFATI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di peperoni verdi
- 1 spicchio aglio
- 3 cucchiai olio d'oliva
- sale

Prendete i peperoni verdi piccoli, fatti a cornetto, togliete il gambo, ma cuoceteli interi.

Fate scaldare in un tegame 3 cucchiari d'olio, unitevi l'aglio, i peperoni, e lasciateli cuocere, coperti, per una mezz'ora, a fuoco moderato.

Controllate, ogni tanto, che non siano troppo asciutti, tenendo presente però che a fine cottura il sugo non deve essere abbondante.