



RICETTA: PEPERONATA



Portata: Contorni

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 10 min.

Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di peperoni
- 400 ml di passata di pomodoro
- 40 g di olive verdi denocciolate
- 1 cipolla
- 4 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- sale

Olio consigliato:



Robusto

Preparazione:



Taglia in quattro i peperoni: toglì torsoli, semi e filamenti (1). Trita finemente la cipolla (2). Fai dorare la cipolla in una casseruola: aggiungi i peperoni e aspetta qualche minuto, perché assorbano il sapore (3).



Versa nella pentola anche la passata di pomodoro (4). Dopo dieci minuti aggiungi le olive denocciolate (5). Mescola spesso la peperonata, aggiungi dell'acqua calda per mantenerla della giusta consistenza, se necessario (6). Dopo 40 minuti la tua peperonata è pronta: puoi servirla come preferisci, calda o fredda!