

RISO AI PEPERONI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 2 peperoni,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 400 g di polpa di pomodoro,
- 50 g di olive nere,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Far rosolare nell'olio i peperoni spellati e tagliati a dadini con un trito di aglio e cipolla.

Unire la polpa di pomodoro, salare, pepare, far cuocere per circa 20 minuti ed aggiungere le olive snocciolate e tagliate a metà.

Cuocere il riso al dente in abbondante acqua salata, condirlo con la salsa ai peperoni e servire.