

RISO AI PEPERONI 2

Ingredienti per 4 persone:

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

Portare a cottura il riso.

Mentre cuoce preparare un sugo facendo rosolare la cipolla affettata in 3 cucchiaini di olio, unire la polpa di pomodoro, i peperoni spellati e tagliati a dadini e le olive tritate grossolanamente.

Salare e cuocere il sugo per circa 20 minuti.

Scolare il riso al dente e condirlo con il sugo ai peperoni.