

FRITTO DI VERDURE ALLA MURCIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di peperoni gialli,
- 250 g di peperoni verdi,
- 500 g di cipolle tritate finemente,
- 500 g di pomodori.

In un bicchiere d'olio friggere 1/2 kg. di peperoni gialli e verdi e, da ultimo, 1/2 kg. di cipolle finemente tritate.

Unire le tre verdure in un tegame di coccio e versarvi sopra la salsa di pomodoro ottenuta setacciando 1/2 kg. di pomodori soffritti con sale, pepe, 2 foglie di alloro e 1 cucchiaino di zucchero.

Salare, pepare e passare a fuoco dolce per 5 minuti scuotendo il tegame per far amalgamare bene gli ingredienti. Servire tiepido.