

PEPERONATA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di peperoni
- 150 g di cipolle
- 30 g di olio d'oliva
- 2 spicchi aglio
- 200 g di pomodori pelati senza semi
- sale
- pepe
- 20 cl brodo di manzo
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato

Riscaldare l'olio, rosolare le cipolle tagliate a strisce, aggiungere i peperoni anch'essi tagliati a strisce, friggere il tutto a fuoco basso e condire con sale, pepe e aglio schiacciato.

Versare sopra il brodo e far cuocere con il coperchio sopra per altri 5 minuti, dopodiché aggiungere il pomodoro tagliato a pezzi grossi, continuare la cottura, condire e spargere sopra del prezzemolo.