

PEPERONATA 3

Ingredienti per 4 persone:

- 2 peperoni gialli
- 2 peperoni rossi
- polpa di pomodoro
- 1 cipolla bianca
- olio d'oliva
- pepe
- sale

Pulire i peperoni e metterli a crudo con la cipolla affettata, la polpa di pomodoro, l'olio, il sale, il pepe.
Cuocere a fuoco moderato girando ogni tanto.

Una variante per rendere i peperoni meno acuti è l'aggiunta di zucchine a tocchetti o di funghi champignon.