

PEPERONATA ANTI-SUOCERA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di peperoni rossi
- 500 g di peperoni gialli
- 2 cipolle medie
- 250 g di pomodori (o pomodori pelati)
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- 4 pizzichi sale fino
- 1 spicchio aglio (facoltativo)

Pulite e lavate le cipolle, tagliatele finissime e mettetele in un tegame piuttosto largo aggiungetevi l'olio di oliva. Una volta che la cipolla sarà appassita unite i peperoni lavati e tagliati, fateli appassire ed unite i pomodori tritati; salate il tutto.

Lasciate cuocere a pentola coperta e a fuoco lento per circa 45 minuti, quindi servite.

Per una migliore riuscita contro la suocera abbondate nelle cipolle ed aggiungetevi anche uno spicchio d'aglio.