

PEPERONATA DELICATA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 peperoni di vario colore
- 4 pomodori rossi
- 1 cipolla
- 1 spicchio aglio
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- sale

Arrostite i peperoni nel forno a 180°C per un'ora.

Ritirateli, spellateli, eliminate i semi, tagliateli a grandi pezzi.

In un tegame scaldate quattro cucchiaini d'olio con lo spicchio d'aglio da eliminare alla fine.

Aggiungete i peperoni, la cipolla a fettine e dopo 10 minuti i pomodori spellati, privati dei semi, tagliati a pezzi. Salate.

Cuocete per 20 minuti e togliete quando la salsa è densa.