

SALSA DI POMODORI E PEPERONI

Ingredienti per 8 persone:

- 2000 g di peperoni
- 1000 g di pomodori
- 800 g di cipolle
- 2 bicchieri di aceto di vino bianco
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 peperoncino
- 1 spicchio di aglio
- sale

Nettate i peperoni e riduceteli a listerelle sottili.

Mondate e lavate i pomodori, divideteli in due, eliminate i semi e tritateli con la mezzaluna.

Fate appassire le cipolle affettate in una casseruola con l'olio, a calore moderato, poi unite i peperoni, i pomodori, il sale, il peperoncino e lo spicchio d'aglio pestato e lasciate cuocere per 20 minuti.

A questo punto eliminate l'aglio e il peperoncino, diluite la preparazione con l'aceto e fate cuocere ancora per qualche minuto.

Togliete la salsa dal fuoco e, se non la utilizzate in giornata, versatela in vasi di vetro.

Coprite la superficie con un filo d'olio d'oliva, poi chiudete i contenitori e sterilizzate per un'ora e mezzo o due, a seconda delle dimensioni dei vasi.

Lasciateli raffreddare completamente, poi toglieteli dal recipiente di sterilizzazione, asciugateli e conservateli in un luogo fresco e buio, non oltre 3 mesi.