

MARMELLATE E CONSERVE

Crema di peperoni gialli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Peperoni gialli oppure rossi o misti
cipolla
olio extra vergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE



- 2 Soffriggere la cipolla con l'olio, aggiungere i peperoni, il sale e pepe, lasciare cuocere, passare il tutto col mixer, rimettere sul fuoco, portare a bollire e invasare.





3 Chiudere bene e capovolgere il barattolo.



NOTE

Si può usare questa crema per condire la pasta, aggiungendo a piacere panna o formaggio grana grattato.