

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Letcho

LUOGO: [Europa](#) / [Ungheria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PEPERONI VERDI 1,5 kg
POMODORI 900 gr
PANCETTA AFFUMICATA 80 gr
CIPOLLE 200 gr
STRUTTO 80 gr
PAPRICA 5 gr
SALE 25 gr

Se per caso avete fatto un viaggio in Ungheria vi sarà magari capitato di assaggiare il **Letcho**, un piatto unico davvero delizioso a base di peperoni, cipolle, pomodori e paprika. Questa preparazione è talmente buona che si è largamente diffusa nei Paesi confinanti fino ad arrivare anche in Germania. La sua preparazione è davvero semplice ed è perfetta sia d'estate che d'inverno. Provate a seguire il nostro passo passo e vedrete che buono! Se amate poi i piatti di quella parte d'Europa, provate anche il [gulasch](#), un grande classico davvero ottimo!

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il letcho, prima di tutto sbollentate i pomodori, spellateli e divideteli in quattro parti.

Lavate i peperoni e privateli dei semi e dei filamenti bianchi, quindi tagliateli in falde.

Tagliate la pancetta a dadini e fatela rosolare in un tegame di terracotta con lo strutto e le cipolle tritate.



- 2 Non appena le cipolle iniziano a prendere colore, insaporite il tutto con la paprika.



3 Aggiungete, a questo punto, i peperoni ed i pomodori.



4 Incoperchiate la casseruola e lasciate cuocere a fuoco dolce per almeno 30 minuti o fino a quando le verdure risulteranno ben cotte.

CONSIGLIO

Ho comprato più peperoni del previsto, cosa potrei farci?

Ti consiglio di preparare un'ottima pasta, ecco la [ricetta](#)!