

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di patate e peperoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 cipolla
1/2 bicchiere d'olio d'oliva
500 g di patate
3 peperoni verdi
sale
pepe
prezzemolo tritato.

PREPARAZIONE

1 In un tegame mettere 1 cipolla affettata finemente, 1/2 bicchiere d'olio d'oliva, 500 gr. di patate novelle tagliate a tocchi e 3 peperoni verdi ridotti a liste sottili, coprire con l'acqua o brodo leggero.

Salare, pepare e porre il tegame coperto sul fuoco schermato.

Portare ad ebollizione e lasciare cuocere dolcemente per circa mezz'ora.

2 Al momento di servire, cospargere con prezzemolo tritato.