

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Peperonata

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

3 peperoni di colori diversi  
2 carote  
basilico  
olio evo  
sale qb.

### PREPARAZIONE

**1** Lavate i peperoni, togliete il picciolo e i semi interni. Tagliateli a falde e a sua volta, tagliate ancora ricavandone delle strisce non troppo alte. Disponeteli in un tegame. Aggiungete la carota sbucciata e tagliata a rondelle.

Condite con un po' di olio evo e aggiungete qualche fogliolina di basilico, preferibilmente fresco.

Fate insaporire e dopodichè proseguire la cottura con un po' di acqua, a seconda del volume della verdura.

A fine cottura se volete salate il tutto e servite.

Buonissimo anche da utilizzare come sugo per i primi, frullandone il composto ottenuto ...  
io li sposo con gli gnocchi di patate ..... SLURP!