

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Peperonata: la ricetta tradizionale italiana

LUOGO: Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La peperonata è un piatto classico della cucina italiana, un contorno saporito e versatile che può essere gustato caldo o freddo. Preparata con peperoni freschi, pomodori e cipolle, la peperonata è una ricetta semplice e ricca di gusto.

Perfetta da servire come accompagnamento a carni, pesce o come piatto unico leggero, la peperonata tradizionale è facile da realizzare e porta in tavola i colori e i sapori dell'estate.

Segui la nostra ricetta passo dopo passo e scopri come preparare una peperonata deliziosa che conquisterà tutti i palati. Iniziamo a cucinare?

INGREDIENTI PER FARE LA PEPERONATA

PEPERONE GIALLO 1

PEPERONE ROSSO 1

CIPOLLA 1

SALSA DI POMODORO PRONTA 200 gr

OLIVE 10

ACETO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

FOGLIE DI BASILICO

SALE

PEPE NERO

COME FARE LA PEPERONATA

1 Lava i peperoni, elimina semi e filamenti, infine tagliali a fettine e mettili in una ciotola.







2 Sbuccia la cipolla, poi tagliala a fettine sottili.

Versa un filo d'olio extravergine di oliva in una padella antiaderente, scegliila di una misura adeguata a contenere i peperoni. Aggiungi la cipolla all'olio e fai rosolare per alcuni minuti a fiamma dolce.





- 3** Unisci i peperoni precedentemente tagliati, mescola il tutto dopo 4 o 5 minuti aggiungi anche la salsa di pomodoro.





- 4 Bagna i peperoni con l'aceto, aggiusta di sale e pepe, infine aggiungi le olive e il basilico fresco.





- 5** Mescola un'ultima volta e continua la cottura a fiamma dolce con il coperchio per una ventina di minuti.

Quando la peperonata è pronta puoi servirla subito calda, o fredda in un secondo momento.





COME SI CONSERVA LA PEPERONATA

La peperonata può essere conservata in frigorifero in un contenitore ermetico per 3-4 giorni. Prima di trasferirla nel contenitore, assicurati che la peperonata sia completamente raffreddata a temperatura ambiente. Questo aiuta a mantenere la sua consistenza e il sapore. Per gustarla al meglio, puoi riscaldarla leggermente in una padella o nel microonde prima di servirla, aggiungendo un filo d'olio extravergine d'oliva per esaltare i sapori.

Se desideri conservarla più a lungo, puoi anche congelarla. Metti la peperonata in un contenitore adatto al congelamento e assicurati di etichettarlo con la data. Quando vuoi consumarla, scongelala in frigorifero per una notte e riscaldala prima di servirla.

SE TI È PIACIUTA LA PEPERONATA, PROVA ANCHE QUESTE RICETTE:

[Peperoni arrostiti](#)

[Peperoni ripieni](#)

[Peperoni ripieni di carne](#)

[Peperoni in agrodolce](#)

[Peperoni in padella](#)