

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Peperoni alla carbonara

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 2 kg di peperoni gialli e rossi
- 1 spicchio d'aglio
- olio d'oliva
- 2 uova
- 50 g di parmigiano
- 1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare e pulire i peperoni, tagliarli a tocchetti.



2 In una padella mettere l'olio e lo spicchio di aglio e soffriggere per pochi minuti.



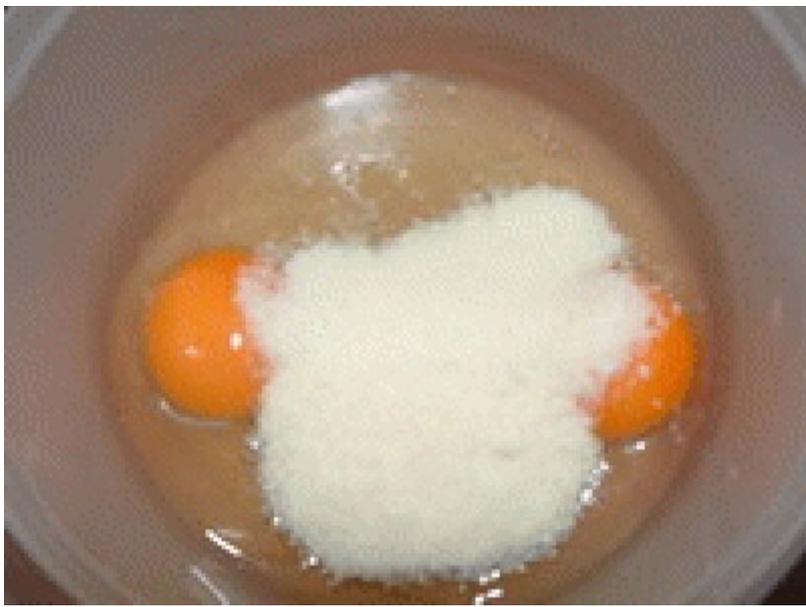
3 Aggiungere i peperoni, un pizzico di sale e cuocere a fiamma media.



4 Durante la cottura, se occorre, aggiungere un poco di acqua calda o brodo, togliere l'aglio.



5 In una ciotola sbattere leggermente 2 uova con il parmigiano.



6 Aggiungere i peperoni.



7 Cuocere ancora finché le uova sono ben rapprese, circa 10 minuti.



- 8 Ottimo contorno oppure per condire la pasta, facendola saltare in padella con i peperoni già cotti.