

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

CALABRIA-Patate e peperoni

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 40 min



INGREDIENTI

PATATE della Sila IGP - 700 gr

PEPERONI 500 gr

AGLIO 2 spicchi

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le Patate della Sila IGP, affettarle, lavarle e asciugare con un canovaccio.
- 2 Scaldare abbondante olio evo in una padella antiaderente, unire gli spicchi di aglio e le patate affettate e fare rosolare.
- 3 Togliere le patate dalla padella e lasciarle scolare in un colapasta.
- 4 Tagliare i peperoni nel senso della lunghezza, eliminare i semi e il picciolo.

- 5 Friggere i peperoni nello stesso olio, toglierli dalla padella e metterli a scolare.
- 6 Eliminare l'olio e versare nella padella le patate e i peperoni, regolare di sale e fare insaporire per alcuni minuti.

VINO CONSIGLIATO