

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cipolle stufate con peperoni

di: *pa30*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

CIPOLLE 600 gr

PEPERONI colorati - 6

PREZZEMOLO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Lavate i peperoni, privarli dei semi e ridurli a listarelle non troppo sottili.
Intanto sbucciare le cipolle e affettarle a velo.
In una capiente casseruola stufare le cipolle con l'olio ed un goccio d'acqua.



- 2** Non appena saranno ben appassite unire i peperoni; salare e pepare. Chiudere con coperchio senza aggiungere acqua o altro liquido.



- 3** Lasciar stufare le verdure finchè non risulteranno cotte e piuttosto asciutte, ci vorranno circa 30 minuti.



4 Servire ben caldo con una spolverata di prezzemolo tritato.

