

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Contorno con pane e peperoni di Nancy90

di: *Nancy90*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PEPERONE ROSSO 1

PEPERONE GIALLO 1

PANE SECCO 2 fette

OLIVE NERE manciata - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliare i peperoni a listarelle.

In una padella mettete l'olio, i peperoni, mezzo bicchiere circa di acqua e sale.



2 Fate cuocere con il coperchio fino a quando i peperoni sono morbidi.



3 Tagliare a cubetti il pane.



4 Aggiungete ai peperoni le olive ed il pane insieme a poca acqua e mescolare.



5 Fate cuocere con il coperchio fino a quando non evapora l'acqua.

