

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Letcho

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Ungheria*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *40 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

PEPERONI VERDI 1,5 kg  
POMODORI 900 gr  
PANCETTA AFFUMICATA 80 gr  
CIPOLLE 200 gr  
STRUTTO 80 gr  
PAPRICA 5 gr  
SALE 25 gr

Se per caso avete fatto un viaggio in Ungheria vi sarà magari capitato di assaggiare il **Letcho**, un piatto unico davvero delizioso a base di peperoni, cipolle, pomodori e paprika. Questa preparazione è talmente buona che si è largamente diffusa nei Paesi confinanti fino ad arrivare anche in Germania. La sua preparazione è davvero semplice ed è perfetta sia d'estate che d'inverno. Provate a seguire il nostro passo passo e vedrete che buono! Se amate poi i piatti di quella parte d'Europa, provate anche il [gulasch](#), un grande classico davvero ottimo!

# PREPARAZIONE

- 1 Per fare il letcho, prima di tutto sbollentate i pomodori, spellateli e divideteli in quattro parti.

Lavate i peperoni e privateli dei semi e dei filamenti bianchi, quindi tagliateli in falde.

Tagliate la pancetta a dadini e fatela rosolare in un tegame di terracotta con lo strutto e le cipolle tritate.



- 2 Non appena le cipolle iniziano a prendere colore, insaporite il tutto con la paprika.



3 Aggiungete, a questo punto, i peperoni ed i pomodori.



4 Incoperchiate la casseruola e lasciate cuocere a fuoco dolce per almeno 30 minuti o fino a quando le verdure risulteranno ben cotte.

CONSIGLIO