

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra di patate e peperoni

di: *cosepazzzz*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

1 cipolla  
1/2 bicchiere d'olio d'oliva  
500 g di patate  
3 peperoni verdi  
sale  
pepe  
prezzemolo tritato.

## PREPARAZIONE

- 1** In un tegame mettere 1 cipolla affettata finemente, 1/2 bicchiere d'olio d'oliva, 500 gr. di patate novelle tagliate a tocchi e 3 peperoni verdi ridotti a liste sottili, coprire con l'acqua o brodo leggero.

Salare, pepare e porre il tegame coperto sul fuoco schermato.

Portare ad ebollizione e lasciare cuocere dolcemente per circa mezz'ora.

**2** Al momento di servire, cospargere con prezzemolo tritato.