

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Peperonata

di: *marble*

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

Peperoni gialli e rossi  
cipolle in egual peso quasi quanto i  
peperoni  
pomodori abbondanti  
1 pesca  
olio d'oliva  
pepe  
sale.

## PREPARAZIONE



2 Rosolare in olio le cipolle tagliate a fettine sottili.



3 Farle appassire.



4 Aggiungere i peperoni tagliati a listarelle di media grandezza.



5 Mescolare poi unire la pesca tagliata a fettine sottilissime, che ha l'unico scopo di rendere più digeribili i peperoni una volta cotti, secondo la ricetta tradizionale.



- 6 Mescolare di nuovo e aggiungere i pomodori tagliati a cubettini, aggiustare di sale e pepe portare a cottura.





7 Gustare sia calda che fredda.