

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Peperonata ricetta antica

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Questa ricetta sembra uscita e molto probabilmente lo è per davvero, dal quadernino delle nonne ed è per questo che si chiama peperonata ricetta antica. L'abbiamo vista infatti qualche tempo fa su forum di Cookaround e abbiamo deciso di riproporla ovviamente facendo alcune variazioni.

Il risultato è stato eccezionale, tant'è che vi invitiamo calorosamente a provare questa versione buonissima ed estremamente semplice. I peperoni con questo procedimento vengono decisamente valorizzati e il piatto finale è favoloso.

Se amate questo tipo di proposte ecco altre ricette con i peperoni:

[peperoni in padella](#)

[peperoni alla siracusana](#)

## INGREDIENTI

PEPERONI GIALLI E ROSSI 1 kg

CIPOLLE 800 gr

POMODORI PELATI A PEZZI 650 gr

PESCA 1

BASILICO 5-6 foglie -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPE

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la peperonata per prima cosa dovete privare i peperoni dei semi e dei filamenti bianchi e tagliarli a listarelle.

Fatto ciò passate a tagliare la cipolla a fette. Ora potete pelare e tagliare una pesca a fettina privandola del nocciolo.







**2** In una casseruola ora bisogna rosolare in olio le cipolle tagliate a fettine sottili e farle appassire.

Dopo potete aggiungere i peperoni tagliati a listarelle.

Ora dovete mescolare un po' e poi si deve unire la pesca tagliata a fettine, che ha l'unico scopo di rendere più digeribili i peperoni una volta cotti, secondo la ricetta tradizionale.

Mescolare di nuovo e aggiungere i pomodori pelati a pezzi.





**3** Dopo qualche minuto bisogna mescolare e unire il basilico, quindi aggiustare di sale e pepe e portare a cottura.

Si può gustare sia calda che fredda.



