

SALSE E SUGHI

Salsa cotta per il lesso

di: *felsina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Salsa cotta per il lesso, un ottima soluzione per rendere veramente gustoso il più banale lesso. Lo so, lo so c'è chi tra voi vede il lesso come un piatto sacro...ed in effetti lo è, ma tra di voi ci sono anche persone che un po' lo subiscono e hanno bisogno sempre di qualcosa in più da accompagnarci per farselo piacere..

Ecco questa salsa è proprio per voi, e vedrete che anche il lesso diventerà uno dei vostri piatti preferiti!

INGREDIENTI

PEPERONI VERDI 1
PEPERONI VERDI 1
PEPERONI GIALLI 1
CAROTE 1
CIPOLLE BIANCHE 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SEDANO facoltativo - 1 costa
ZUCCHERO
ACETO BALSAMICO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Affettate finemente la cipolla e iniziate a farla stufare in pentola con un generoso giro d'olio extravergine d'oliva.



- 2 Togliete le fibre più esterne dal gambo di sedano ed affettatelo finemente. Unitelo in pentola con la cipolla.



- 3 Preparate i peperoni pulendoli e tagliandoli in quadrotti. Aggiungeteli tutti in pentola con le altre verdure.



4 Unite anche i pomodori pelati o freschi se fossero disponibili.



5 Aggiungete anche i pomodori, pelati o freschi a seconda della stagione. Salate a piacere ed aggiungete un po' d'acqua, in quantità sufficiente per permettere alle verdure di stufarsi.



6 Al termine della cottura delle verdure, aggiungete lo zucchero e l'aceto balsamico in quantità a piacere, dovrete assaggiare per regolare la dolcezza e l'acidità della salsa. Aggiustate, infine, anche di sale.



7 Servite la salsa come accompagnamento al lessso.

