

SALSE E SUGHI

Sugo ai peperoni

di: *lauretta73*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 70 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PASSATA DI POMODORO 800 ml
POMODORINI in bottiglia - 200 gr
PEPERONI 2
CIPOLLE ½
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola
BASILICO 10 foglie
SALE

Un sugo estivo da consumare sia caldo, per condire una pasta, che freddo, da spalmare su crostini di pane. Il sugo ai peperoni è sicuramente uno dei sughi più sfiziosi e semplici da preparare.

E' sufficiente stufare i peperoni in padella insieme ad un po' di cipolla affettata finemente e frullare il tutto; a voi la scelta se aggiungere della panna o meno...a noi piace così: nature!

Preparazione

1 Lavate e asciugate i peperoni, tagliateli a pezzetti.

Affettate la cipolla e fatela rosolare leggermente in padella con un abbondante giro d'olio extravergine d'oliva.



2 Quando la cipolla inizierà appena a prendere colore, unite i peperoni e lasciateli soffriggere per qualche minuto.

Successivamente unite la salsa di pomodoro ed i pomodorini.

Salate il composto, aggiungete delle foglioline di basilico spezzettate a mano, mescolate e fate cuocere per un'ora a fuoco moderato coprendo la pentola.



3 Il sugo non deve risultare troppo densa quindi, se serve, unite un mestolo di acqua calda.

Al termine della cottura, trasferite il sugo ai peperoni in un bicchiere e frullatelo ottenendo una salsa piuttosto liscia. Conservate il sugo in barattoli per conserva.

Utilizzate il sugo ai peperoni per condire una pasta o da servire su crostini di pane.

