Pomì
O Così. O Pomì.

Peperonata al pomodoro



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: 10 foglie
- Brodo vegetale: 500 ml
- Cipolle rosse di Tropea: 4
- Olio evo: 2 cucchiai
- Origano: q.b.
- Pepe: q.b.
- Peperone giallo: 1
- Peperone rosso: 1
- Sale fino: q.b.

Preparazione

La **peperonata al pomodoro** è un gustosissimo contorno estivo. Ecco come perpararla.

1. Lavare i peperoni, tagliarli a metà e rimuovere il torsolo, i semi e i filamenti bianchi;
2. Ridurli a quadrotti di un paio di centimetri di larghezza;
3. Pulire anche le cipolle e tagliarle a quadrotti. Scaldare il brodo;
4. In una padella ampia versare l'olio evo, quindi unire le cipolle ed i peperoni;
5. Far sfrigolare le verdure per qualche minuto a fiamma vivace, facendo molta attenzione a che la cipolla non bruci, quindi versare un paio di mestoli di brodo. Lasciar prendere bollore, quindi abbassare la fiamma e cuocere con il coperchio per 20 minuti a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto ed aggiungendo altro brodo se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo;
6. Trascorso il tempo di cottura dei peperoni aggiungere la passata di pomodoro biologica Pomì, mescolare e proseguire la cottura per altri 10 minuti, sempre con il coperchio, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo brodo se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo;
7. Scoperchiare e proseguire la cottura per altri 10-15 minuti;
8. Salare e pepare.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 200 gr

