

Peperonata al pomodoro



Tempo di preparazione: 25 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

- Passata di pomodoro biologica 500g 200 gr

- **Ingredienti**

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

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

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

Lavare i peperoni, tagliarli a metà e rimuovere il torsolo, i semi e i filamenti bianchi.

Ridurli a quadrotti di un paio di centimetri di larghezza.

Pulire anche le cipolle e tagliarle a quadrotti. Scaldare il brodo.

In una padella ampia versare l'olio evo, quindi unire le cipolle ed i peperoni.

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.

Trascorso il tempo di cottura dei peperoni aggiungere la [Passata di pomodoro biologica Pomi](#), 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.

Scoperchiare e proseguire la cottura per altri 10-15 minuti.

Salare e pepare.