

Peperonata con patate

Tempo di preparazione: 20 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Basilico fresco: q.b.
- Cipolla: 1
- Olio evo: 30 gr
- Origano: q.b.
- Patate: 4
- Peperoni: 2
- Sale: q.b.

Preparazione

1. Nel boccale del Bimby® mettiamo la cipolla tagliata in quattro parti, tritiamo 5 sec. vel. 5;
2. Uniamo l'olio, i peperoni tagliati a strisce o a tocchetti e le patate tagliate a cubetti o a fette spesse mezzo centimetro, la passata classica Pomì, il sale e l'origano: il tutto a 15 minuti temperatura Varoma, antiorario;
3. A fine cottura aggiungiamo il basilico e la nostra peperonata con patate è pronta per essere portata a tavola!

For this recipe we used:

Passata Classica 300 gr

