Paté di peperoni



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 1 bicchiere
- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Peperoncino: mezzo
- Peperoni: 2
- Sale: q.b.

Preparazione

Il **paté di peperoni** è semplicissimo da realizzare, come prima cosa tritate finemente la cipolla e fatela imbiondire in una padella con dell'olio extra vergine di oliva. Non appena la cipolla sarà ben rosolata, unite la *passata classica Pomì* e lasciate insaporire per un minutino. Unite quindi i peperoni puliti e tagliati a pezzettini e versate l'acqua, coprite la padella con un coperchio e fate cuocere per 10 minuti. Controllate di tanto in tanto che i peperoni non si asciughino troppo, in caso versate un altro pochino di acqua.

A cottura ultimata, salate e pepate i peperoni.
Mettete i peperoni all'interno di un tritatutto, aggiungete il peperoncino e frullate il tutto per pochi secondi, dovrete ottenere un **composto cremoso** ma consistente.
Il paté di peperoni è pronto, è ottimo sia caldo che freddo. Il paté di peperoni si conserva in frigo per un massimo di 3 giorni.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr

