

Пепероната с томатным соусом



Время приготовления: 25 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4-х человек)

Для этого рецепта мы использовали:

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 500g 200 г
- Базилик 10 листиков
- Желтый сладкий перец 1 шт.
- Красный сладкий перец 1 шт.
- Красный тропейский лук 4 шт.
- Мелкая соль по вкусу
- Овощной бульон 500 мл
- Оливковое масло 2 ст.л.
- Орегано по вкусу
- Перец по вкусу



Приготовление

1. Помойте перцы и разрежьте их пополам. Удалите верхушку, семена и белые волокна.
2. Порежьте овощ на квадратики в несколько сантиметров.
3. Почистите лук и нарежьте его мелко.
4. Разогрейте бульон.
5. На большую сковороду налейте оливковое масло первого холодного отжима, добавьте лук и перцы.
6. Обжарьте овощи на сильном огне в течение нескольких минут. Следите за тем, чтобы лук не подгорел.
7. Влейте пару половников бульона. После того, как бульон закипит, убавьте огонь и готовьте овощи под крышкой на среднем огне в течение 20 минут. Помешивайте их время от времени и если выпарится слишком много жидкости - добавьте бульона.
8. К готовым перцам добавьте **Протертые томаты Pomì** и орегано. Варите все вместе еще 10 минут под крышкой, изредка помешивая и добавляя бульон, если выпарилось слишком много жидкости.
9. Откройте крышку и тушите овощи еще 10-15 минут.
10. Посолите и поперчите по вкусу.