



Peperonata - [Visualizza sul sito di Silvia](#)

contorni caldi - cipolle - pomodori

Ingredienti:

6 peperoni piccoli di diversi colori

6 pomodori grossi e maturi

2 cipolle bianche o rosate grosse

2 melanzane piccole

olio

sale

Pulire bene tutte le verdure e tagliarle a fettine.

Far appassire in una padella con olio

prima la cipolla

poi i peperoni e le melanzane

e portare a cottura con i pomodori, salando.

(mi hanno regalato ieri un saaaaaaaccaccio di verdure fresche dell'orto e con alcune ci ho fatto questa buonissima! 😊)

penso che la ricetta ci sia già..nel caso bypassiamo questa eh :wink:



Immagine presa dal sito [ecucinando.it](#)