



Salsa al peperone - [Visualizza sul sito di silvia](#)

Salsa al peperone  
da cucina facile

Ingr.  
1 scalogno  
1 spicchio di aglio  
1 peperone giallo pulito, privato di filamenti e semi e tagliato a pezzetti  
4 cucchiaini di olio  
1 acciuga sott'olio  
mezza tazza di passata di pomodoro  
1 cucchiaino di zucchero  
Sale q.b



Fare rosolare in una padella lo scalogno e l'aglio tritati insieme; unire l'acciuga e quando questa sarà disfatta, aggiungere il peperone e fate insaporire per 2 minuti.  
Unire poi la passata, lo zucchero e salare.  
Far cuocere per 15 minuti.  
Passare il tutto al frullatore.

E' ideale per grigliate sia di pesce che di carne, ma accompagna bene anche i bolliti e i polpettoni di verdura.



eCucinando.it