



Peperonata speciale - [Visualizza sul sito](#)
di anna47

Peperonata speciale

contorni - cipolla - peperoni - polpa pomodoro - birra

Ingredienti per quattro persone:

- n. 4 peperoni gialli e rossi
- n. 1 cipolla grossa
- g. 300 polpa di pomodoro
- n. 3 filetti di acciuga sott'olio
- n. 8 olive snocciolate
- g. 20 capperi
- n. 2 spicchi d'aglio
- n. 4-5 ciuffetti di basilico
- ml. 200 birra chiara
- n. 2 cucchiaini di olio, sale

Preparazione:

Tagliate i peperoni a listarelle. In una padella grande scaldate l'olio e mescolatevi gli spicchi d'aglio con i filetti d'acciuga. Unitevi la cipolla affettata e dopo pochi minuti, i peperoni. Lasciate ammorbidire per 5 minuti, poi versate il pomodoro, la birra e salate. Coprite e lasciate sobbollire per 15 minuti. Unite le olive, i capperi e il basilico. Togliete il coperchio, alzate il fuoco e lasciate restringere il sugo a fuoco vivo. Servite caldo o tiepido a piacere.

