

Peperonata

Scritto da Cecilia da Roma
Lunedì 28 Luglio 2014 18:41 -

D'estate (perfino questa...) è un grande classico!

Ottima sia a pranzo che a cena, e il sugo è perfetto per un bel piatto di rigatoni

...ma occhio a togliere tutta la pellicina dei peperoni prima di cucinarli altrimenti... ohi ohi che dolori!

Preparazione 15 minuti

Cottura 30 minuti

Difficoltà molto bassa

Costo molto basso

Ingredienti

- 1 peperone rosso fresco
- 1 peperone giallo fresco
- 1 peperone verde fresco
- 1 cipolla bianca o gialla grande
- 2 cucchiari di olio extra vergine di oliva
- 400 grammi di passata di pomodoro (io ho scelto Mutti)
- un bicchiere d'acqua (meno di mezzo litro)
- sale poco
- peperoncino in polvere q.b. (quanto basta)
- 8 foglie di basilico fresco

Peperonata

Scritto da Cecilia da Roma
Lunedì 28 Luglio 2014 18:41 -

Preparazione

Lavare e mondare i peperoni (togliere il torso, i semini e i filamenti), poi con un coltellino da verdure (ma se avete un pelapatate a forma di coltello è perfetto) togliete con pazienza tutta la pellicina: questo passaggio è importante!... a meno che non volete digerire la prossima estate

Poi tagliate i peperoni a listarelle.

Pulite la cipolla e tagliatela a listarelle.

Lavate il basilico.

In una grande padella antiaderente (a wok) mettete l'olio, i peperoni e la cipolla a fate cuocere a fuoco basso e coperto per circa 8 minuti. Poi aggiungete la passata di pomodoro, l'acqua (con cui avrete pulito anche i resti della passata nel contenitore... qua non se butta via niente!), il basilico, un pizzico di sale e un po' di peperoncino a seconda dei gusti.

Ricordatevi che la peperonata, e il sugo di peperoni, non deve risultare un piatto piccante, ma deve restare dolciastro (conservando quindi il sapore dei peperoni e della cipolla) pur essendo saporito. Se preferite e non amate il gusto piccante (o siete intolleranti), potete anche utilizzare la paprika forte macinata, ma io consiglio comunque il peperoncino

Lasciate cuocere a fuoco medio e non completamente coperto per più di 20 minuti, cioè fino a quando l'acqua si sarà ritirata, il sugo avrà preso il sapore dei peperoni e i peperoni avranno acquistato il sapore del sugo e della cipolla

Come servire

Peperonata

Scritto da Cecilia da Roma
Lunedì 28 Luglio 2014 18:41 -

Il sugo potete utilizzarlo per una pasta corta, o ...fare una bella scarpetta col pane casareccio o quello ciociaro, o quello pugliese di Altamura (squisiti!).

I peperoni vanno serviti non caldi su un piatto fondo da portata e poi versati su ampi piatti piani: accompagnate con un buon vino bianco leggero e fresco (io ho scelto un Pinot bianco del Friuli)

Buona peperonata a tutti!

