

Patate e peperoni

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Ecco un contorno estivo, anche se non molto leggero, tipicamente calabrese e particolarmente gustoso. Col solo profumo farete venir voglia di assaggiarli all'intero vicinato!

INGREDIENTI:

- 1 kg di patate
- 2 peperoni grandi (uno giallo e uno rosso)
- 5 cucchiari di olio extravergine d'oliva
- Sale qb

PROCEDIMENTO:

1. Affettate peperoni e patate a fette non troppo sottili.
2. Versate l'olio in una padella bassa e antiaderente, fatelo riscaldare un po' e adagiate i peperoni e le patate.
3. Inizialmente, per un minuto solo, cuocete a fuoco piuttosto alto e mescolando cosicché si possa creare una piacevole crosticina alle patate, quindi lasciate cuocere a fuoco moderato mescolando non troppo spesso.
4. Quando saranno cotti salate e lasciate raffreddare. [MORE]