

Patate con peperonata

Categoria: Patate
Data: 20.06.2013



Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

1 dl	Olio d'oliva extra vergine
120 g	Cipolle
10 g	Aglio
500 g	Peperoni misti
1 kg	Patate
1 x	Condire (sale, pepe)
10 g	Timo fresco
10 g	Maggiorana fresca
20 g	Basilico, fresco
3 dl	Pomodori concassé, freschi

Mise en place

- Pelare e tritare finemente le cipolle e l'aglio
- Lavare i peperoni, svuotare e tagliare a quadretti
- Lavare, sfogliare e tritare separatamente le erbe aromatiche
- Pelare e togliare le patate a quadretti

Preparazione

- Fare rinvenire le cipolle, i peperoni e l'aglio nell'olio d'oliva
- Aggiungere le patate
- Condire con sale, pepe, timo e maggiorana
- Aggiungere i pomodori concassé
- Stufare con coperchio a fuoco moderato senza aggiunta di liquido.
- Rettificare il condimento e aggiungere il basilico