LA PEPERONATA

ricetta della scuola di cucina “Cucina 16” di Torino

Pochi ingredienti però di qualità:

2 peperoni quadrati di Carmagnola,
1 cipolla rossa dolce,
2 pomodori varietà cuore di bue ben maturi,
sale e olio a profusione.

Preparazione:

Cuocere la cipolla in un fondo di olio extra vergine di oliva con poco sale e, dopo 5 minuti, unire peperoni e pomodoro.Salare e portare a cottura unendo poca acqua di tanto in tanto. Profumare con santoreggia fresca. Deve risultare morbida e succulenta, una fetta di buon pane per accompagnare è d’obbligo.