

Pipazzi e Patani



Ingredienti

1/2 kg di peperoni a cornetto, 1 Kg di patate, 1 cipolla bianca, sale, origano (facoltativo), olio di oliva, pepe rosso dolce (o piccante) in polvere.

Preparazione

Far soffriggere l'olio con la cipolla e un cucchiaino di pepe rosso in una padella antiaderente abbastanza capiente. Sbucciare e lavare le patate tagliandole a rondelle non molto sottili. Tagliare a listarelle i peperoni e versare tutto nell'olio caldo. Aggiustare di sale e aggiungere un po' di origano (facoltativo). Coprire con un coperchio e far cuocere per circa mezz'ora mescolando ogni tanto. Togliere il coperchio e lasciar friggere ancora le patate e i peperoni per circa 5-6 minuti, a fuoco vivo, in modo da farli diventare dorati e un po' croccanti.