

## Pipazzi e pumadori stufati



---

### Ingredienti

1/2 kg di peperoni a cornetto, 4-5 pomodori freschi da sugo, 1 cipolla bianca, basilico, sale, olio di oliva.

### Preparazione

Questa ricetta sandonatese veniva preparata in estate perchè si presta ad essere consumata anche fredda. In una padella antiaderente abbastanza capiente, far soffriggere l'olio con la cipolla e aggiungere i peperoni tagliati a listarelle. Far cuocere per una diecina di minuti e poi spostare tutti i peperoni da un lato, ricavando il posto dove mettere i pomodori tagliati a cubetti. Aggiungere il basilico, aggiustare di sale e lasciare cuocere separatamente i due ingredienti. Quasi a fine cottura mischiare il tutto e consumare come contorno, oppure su fette di pane abbrustolito.