

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.