



reteta-video.ro

Peperonata - Mancare de Ardei

Peperonata este o reteta [italiana](#), o garnitura simpla alaturi de o friptura, fie ca o servim rece sau calda. Pentru vegetarieni sau pentru perioadele de post alaturi de paste sau orez, sau chiar si cu o felie de paine prajita poate fi un pranz cu adevarat savuros.

INGREDIENTE PEPERONATA

8 bucati de ardei gras curatate si spalate
3 cepe rosii curatate si spalate
4-5 catei de usturoi curatati si spalati
400 ml de suc de rosii
3 linguri de ulei de masline
sare
piper proaspat macinat

MOD DE PREPARARE PEPERONATA

PASUL 1

Taiem ceapa solzisori.
Tocam fin usturoiul.

PASUL 2

Pregatim aragazul si o cratita in care punem uleiul.

PASUL 3

Adaugam ceapa.
Acoperim cratita cu capac si lasam la foc mic timp de 10 minute, amestecand din cand in cand, astfel incat ceapa sa se inmoaie, dar sa nu se rumeneasca.

PASUL 4

Taiem ardeiul in fasii groase de 1-2 cm.

PASUL 5

Dupa cele 10 minute punem usturoiul peste ceapa, apoi adaugam ardeiul.
Acoperim cratita cu capac si calim legumele la foc mic timp de 15-20 de minute. Nu uitam sa amestecam!

PASUL 6

Punem sucul de rosii. Condimentam cu sare si piper macinat.

PASUL 7

Amestecam, gustam si mai lasam sa fiarba 10 minute, pana cand sosul scade la jumatate.

PASUL 8

Inchidem aragazul.

PASUL 9

Servim calda sau rece, alaturi de friptura, cu paste sau pe o felie de paine prajita.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Peperonata.

POFTA BUNA!