CONTORNI

Peperoni e patate in padella

ingredienti

2 peperoni
2 patate grandi
uno scalogno
qualche cucchiaio di olio extravergine d'oliva
un cucchiaio di prezzemolo tritato
sale, pepe

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

20 min

TEMPO TOTALE

30 min

2 persone

procedimento

Lavare e mondare il peperone, quindi tagliarlo a listarelle. Pelare le patate e tagliarle a fette non troppo spesse (questo velocizzerà la cottura); immergerle in una ciotola d'acqua per sciacquare l'amido in superficie. Pelare lo scalogno e tagliarlo a fettine longitudinalmente.

In una larga padella, scaldare qualche cucchiaio di olio e imbiondirvi lo scalogno. Unire le patate scolate dall'acqua e rosolarle a fiamma dolce per circa 5-7 minuti (più le fette sono sottili, meno tempo servirà), saltandole spesso per uniformare la cottura e distribuire il condimento. Unire quindi i peperoni a listarelle, regolare di sale e pepe e proseguire la cottura per circa 10-12 minuti o comunque fino a cottura dei peperoni e delle patate.

Ultimare il contorno di peperoni e patate in padella dorandolo a fiamma vivace per qualche minuto. Infine, distribuire il prezzemolo tritato e mescolare accuratamente. Servire caldo, ma è ottimo anche tiepido.