magimix

PEPERONATA

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 35 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- ½ cipolla - 4 cucchiai di olio extra vergine d'oliva - 2 peperoni rossi (300 g) - 2 peperoni gialli (300 g) - 1 bicchiere di pomodori pelati - 1 rametto di basilico - sale e pepe

1. Sbucciare e tagliare a pezzi la cipolla, mettere nel contenitore di metallo e tritare con programma ESPERTO 20 secondi/velocità 13. Raccogliere sul fondo, aggiungere l?olio extra vergine d?oliva e rosolare con programma ESPERTO senza tappo 3 minuti/velocità 3/120°C.

2. Aggiungere i peperoni lavati, mondati dei semi e tagliati a pezzetti e lanciare il programma STUFATO per 10 minuti.

3. Aggiungere la salsa di pomodoro, sale e pepe e rilanciare il programma STUFATO per 20 minuti. Se troppo liquida, lanciare il programma ESPERTO 5 minuti/velocità 0/130°C. Aggiungere infine il basilico fresco.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016