



PEPERONATA

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes:

- 4 poivrons rouges ou verts ou les deux
- 4 tomates
- 2 oignons moyens
- 2 gousses d'ail dégermées
- 1 bouquet de basilic
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION :
50 MIN

PRÉPARATION

1.Épépiner et couper les poivrons en gros morceaux, émincer les oignons et l'ail. Couper les tomates en quartiers et les épépiner.

2.Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole, y faire revenir les oignons 2 min. Ajouter les tomates, les poivrons, l'ail et la moitié des feuilles de basilic.

3. Faire cuire à feu vif 5 min, saler, poivrer et couvrir. Laisser sur feu doux 20 min puis sans le couvercle jusqu'à évaporation du liquide.

4.Hors du feu, incorporer le reste des feuilles de basilic grossièrement hachées. Servir tiède ou à température ambiante.

UTILISATIONS

Cette garniture typique de l'été se déguste avec de la volaille, du thon, des crostini, du riz...

(Source : "Mon cours de cuisine du monde". Editions Marabout)