

# Peperoni, pomodori e cipollotti in agrodolce

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **100Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 4 cipollotti rossi di piccole dimensioni
- 1 peperone giallo
- 4 pomodori perini
- 100 ml di acqua
- 1 cucchiaio di aceto di mele
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- Sale fino
- 6 foglie di basilico

## PREPARAZIONE

- Pulire i cipollotti eliminando le radichette e sciacquarli bene sotto acqua corrente. Tagliare la parte verde e togliere lo strato esterno più coriaceo. Tagliarli a metà per il lungo.
- Lavare accuratamente il peperone sotto acqua corrente, tagliarlo a liste di un paio di centimetri di larghezza eliminando il torsolo, i semi e le parti bianche. Ricavarne dei pezzetti quadrati.
- Lavare i pomodori, tagliarli a spicchi ed eliminare i semi.
- Preparare una miscela con le dosi indicate di acqua, aceto e zucchero.
- In una padella mettere l'olio e l'aglio spellato. Portarla sul fuoco e far ben dorare l'aglio, quindi aggiungere i peperoni.
- Saltare i peperoni a fiamma vivace per un paio di minuti, quindi unire i cipollotti. Continuare a cuocere per un paio di minuti, saltando o girando di frequente, quindi unire la miscela acqua-aceto-zucchero.
- Lasciare che riprenda il bollore, unire un pizzico di sale e cuocere per 10 minuti, coperto, a fiamma media. Girare di tanto in tanto.
- Trascorso il tempo indicato unire i pomodori, le foglie di basilico ben lavate e proseguire la cottura per 5 minuti, sempre coperto. Se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo aggiungere qualche cucchiaio di acqua tiepida.
- A fine cottura scoperchiare, far asciugare il fondo di cottura, regolare di sale e servire decorando con foglie di basilico.

## PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Pietanze a base di carne, pesce e uova.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

