



Peperonata - [Visualizza sul sito di Silvia](#)

contorni caldi - cipolle - pomodori

Ingredienti:

6 peperoni piccoli di diversi colori
6 pomodori grossi e maturi
2 cipolle bianche o rosate grosse
2 melanzane piccole
olio
sale

Pulire bene tutte le verdure e tagliarle a fettine.
Far appassire in una padella con olio
prima la cipolla
poi i peperoni e le melanzane
e portare a cottura con i pomodori, salando.

(mi hanno regalato ieri un saaaaaaaccaccio di verdure fresche dell'orto e con alcune ci ho fatto questa buonissima!)
penso che la ricetta ci sia già..nel caso bypassiamo questa eh :wink:



Immagine presa dal sito [ecucinando.it](#)