

Recette



Peperonata

Peperonata : le goût de l'Italie et multiples utilisations

25 Min.

Temps de préparation



50 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES :

- 500 g Tomate **De saison**
- 4 cs d'huile d'olive
- 2 oignons, en rondelles **De saison**
- 3 poivrons de différentes couleurs, coupés en lamelles dans le sens de la longueurPeperoni, längs in Streifen **De saison**
- 2 gousses d'ail, en fines rondelles, in feinen Scheiben **De saison**
- 3 cs de vinaigre de vin blanc
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- sel, poivre
- 1/2 botte de basilic, coupée grossièrement

Voici comment faire

1 de 1

PRÉPARATION

Entailler le dessous des tomates en croix à une profondeur d'env. 1 mm. Plonger les tomates par portion pendant env. 2 min. dans l'eau bouillante. Les sortir avec une écumoire, les passer sous l'eau froide et les éplucher. Couper les tomates en quatre, sortir les graines, couper en morceaux et mettre de côté.

Faire chauffer l'huile dans une poêle, faire revenir les oignons, ajouter les poivrons et l'ail et faire revenir en remuant pendant env. 5 min. Ajouter le vinaigre et porter à ébullition. Ajouter les tomates, assaisonner, recouvrir et faire mijoter pendant env. 20 min. Enlever le couvercle et laisser mijoter pendant env. 5 min. Servir la peperonata et répartir le basilic dessus.

Servir avec des pommes de terre ou du pain grillé.