

FRIGGITELLI al POMODORO



Ingredienti per 2 persone:
400 g di friggitelli (peperoni dolci piccoli verdi e rossi)
Olio di oliva- aglio tritato
sale q.b.
Pomodoro pachino o pizzutello



- 1) Lavate i peperoni dolci ed eliminate i semi e la parte superiore. Sgocciolateli ed asciugateli bene in un canovaccio. Versate abbondante olio di oliva in una padella e fate soffriggere uno spicchio di aglio tritato finemente. Aggiungete i friggitelli ed il pomodoro pachino o pizzutello precedentemente tagliato in pezzi grossi. Quando i friggitelli saranno cotti (morbidi) aggiungete un pizzico di sale.
- 2) Servite in tavola i friggitelli non caldi..