

Patate e peperoni

Categoria: Saperi d'Italia - Calabria

Informazioni Generali



Preparazione:
10 min



Cottura:
20 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Basso



Difficoltà:
Molto Basso

Patate e peperoni, fritti insieme in abbondante olio di oliva, formano un saporitissimo e **tipico contorno calabrese**, che spesso viene arricchito anche con **rosmarino e cipolla rossa di Tropea**, altro vanto e prodotto tipico di questa assolata e magnifica regione.

Le patate e peperoni sono un ottimo accompagnamento per carni alla griglia, ma per la loro robustezza, possono tranquillamente sostituire un secondo piatto.



Ingredienti

>> Olio

extravergine di oliva 200 ml

>> Patate

800 gr

>> Peperoni

carnosi 1 giallo e 1 rosso

Preparazione



Lavate ed asciugate i peperoni, poi tagliateli a metà e togliete loro il picciolo verde esterno e i filamenti bianchi e i semi interni. Tagliate i peperoni a listarelle dello spessore di circa 1cm-1cm e $\frac{1}{2}$, e poneteli in una ciotola.

Sbucciate le patate, e tagliatele e fette non troppo sottili (1 cm).

In una larga padella, ponete l'olio extravergine d'oliva e fatelo scaldare, poi aggiungete i peperoni e le patate, e fateli rosolare mantenendo il fuoco allegro ma non troppo alto.

Con l'aiuto di una paletta, girate di tanto in tanto gli ingredienti, e quando questi ultimi saranno ben cotti, salateli, toglieteli dal fuoco e serviteli immediatamente.

Consiglio

Per ottenere un ottimo contorno di patate e peperoni, dovete procurarvi dei peperoni profumati e carnosi, delle patate adatte alla frittura e dell'ottimo olio extravergine d'oliva.

