

Ingredienti (per sei persone):

1 kg. di peperoni

1 cipolla

3 pomodori da sugo

2 spicchi d'aglio

2 rametti di basilico

1 rametto di rosmarino

2 acciughe sotto sale

30 gr. di burro

2 cucchiaini d'olio d'oliva sale

Preparazione: lavate e asciugate i peperoni. Poi, tagliateli a strisce per il lungo e ogni striscia in due o in tre parti. Pulite bene le acciughe e diliscatele. Pulite le cipolle e fate un trito unendo le acciughe, il basilico e il rosmarino. Sbollentate i pomodori e privateli della buccia e dei semi. Prendete un tegame di terracotta e mettetelo al fuoco con il burro e con l'olio. Appena il burro si è sciolto, unite il trito e i due spicchi d'aglio, dopo averli ammaccati. Fate rosolare alcuni minuti e unite i peperoni. Fateli rosolare una decina di minuti. Aggiungete i pomodori, sbriciolandoli. Salate e portate a cottura a fuoco moderato. Di tanto in tanto, mescolate. Se asciugassero troppo, unite qualche cucchiaino di acqua. Prima di servire, togliete i due spicchi d'aglio.