Pomì
O Così. O Pomì.

Verduras a la sartén estilo italiano

Tempo di preparazione: 25 min
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: al gusto
- Calabacín: 1 o 2, cortados por la mitad a lo largo y luego en rodajas
- Cebolla pequeña: 1, cortada por la mitad, luego cortada en medias lunas
- Dientes de ajo: 3 picados
- Orégano seco: 1 cucharadita
- Perejil fresco: un puñado para decorar
- Pimiento naranja: ½ rodaja
- Pimiento rojo: ½ rodaja
- Sal y pimienta: al gusto
- Vinagre de vino blanco: 1 cucharadita

For this recipe we used:

Tomates Orgánico Troceados 2 tazas

Preparación

Con estas verduras a la sartén llenas de sabor puedes preparar una rápida cena vegana, colocándolas sobre tu cereal o pasta favoritos.

1. En una sartén grande, calentar 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra hasta que brille pero no humee.
2. Añadir las cebollas, los pimientos rojos y naranjas y el calabacín. Saltear durante unos 4 minutos, removiendo de vez en cuando.
3. Añadir el ajo, los **Tomates orgánicos picados Pomì**, el orégano, la sal y la pimienta. Llevar a ebullición, luego bajar el fuego y cocinar a fuego medio durante 10 a 15 minutos.
4. Por último, añadir el vinagre de vino blanco y el perejil fresco. Disfruta sobre tu cereal o pasta favoritos.

Receta de Suzy Karadsheh de TheMediterraneanDish.com