

## Pisto de pimientos con tomate

Tempo di preparazione: 25 min

Dificultad: Fácil

## **Ingredientes**

• Aceite de oliva virgen extra: 2 cucharadas

Albahaca: 10 hojasCaldo vegetal: 500 mlCebollas rojas de Tropea: 4

Orégano: Pimienta:

Pimiento amarillo: 1Pimiento rojo: 1

• Sal fina:



## **Preparación**

Lavar los pimientos, cortarlos por la mitad y quitarles el corazón, las semillas y los filamentos blancos.

Trocearlos en cuadrados de un par de centímetros de ancho.

Limpiar también las cebollas y cortarlas en cuadrados. Calentar el caldo.

Poner aceite de oliva virgen extra en una sartén ancha; añadir la cebolla y los pimientos.

Freír las verduras unos minutos a llama viva, prestando atención a que la cebolla no se queme; añadir un par de cucharadas de aceite. Cuando rompa a hervir, bajar la llama y cocer con la tapa durante 20 minutos a fuego medio, removiendo de cuando en cuando y añadiendo más caldo si se secase demasiado.

Una vez completado el tiempo de cocción de los pimientos, añadir el tomate triturado **Tomate escurrido Pomì**, remover y proseguir la cocción otros 10 minutos, siempre con la tapa, removiendo de cuando en cuando y añadiendo caldo si se secase demasiado.

Destapar y proseguir la cocción durante otros 10-15 minutos. Salpimentar.

## For this recipe we used:

Pulpa de Tomate Orgánico 200 gr

