

Pisto de pimientos con tomate

Tempo di preparazione: 25 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: 2 cucharadas
- Albahaca: 10 hojas
- Caldo vegetal: 500 ml
- Cebollas rojas de Tropea: 4
- Orégano:
- Pimienta:
- Pimiento amarillo: 1
- Pimiento 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 seca 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 seca demasiado.

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

Salpimentar.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate
Orgánico 200 gr

