

RICETTA DEL GIORNO

Ragù di verdure

INGREDIENTI: (per 6 persone) 1 kg di peperoni, 800 g di melanzane, 500 g di patate, 500 g di cipolle, due pomodori, 240 g di olio extravergine d'oliva, un mazzetto, sale.

PREPARAZIONE: Friggere con l'aglio i peperoni a strisce e metterli da parte, nello stesso olio rosolare la cipolla, tagliare a tocchetti e unire alla cipolla melanzane, patate, pomodori, salare e cuocere a fuoco basso e coperto per mezz'ora; controllarne la densità e se troppo brodosa, lasciare addensare a pentola scoperta, aggiungere i peperoni fritti, il mazzetto e aggiustare di sale. Servire preferibilmente tiepido.