

## Peperoni e patate in padella



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 25

Dosi per 4 persone

Monda i peperoni e tagliali a falde; apri il peperoncino, toglì i semi e taglialo a fettine. Sbuccia lo scalogno e fallo a spicchi, lava e trita il prezzemolo. Sbuccia le patate, falle a spicchi e mettile mano in un tegame con acqua fredda. in una padella raccogli lo scalogno, i peperoni e il peperoncino, condisci con 3 cucchiari di olio e un pizzico di sale, copri e cuoci a fiamma bassa finché i peperoni saranno ammorbiditi; metti su un piatto e lasciali da parte.

Nella stessa padella metti l'olio rimasto, rosolavi le patate a fuoco vivo, salale e cuoci per 10-15, mescolando con un cucchiario di legno. Quando saranno tenere unisci i peperoni e fai saltare tutto insieme per un paio di minuti. Un attimo prima di togliere dal fuoco aggiungi il prezzemolo e l'origano.

**Ingredienti per 4 persone**

- 2 grossi peperoni rossi
- 1 peperoncino fresco
- 1 scalogno
- 1 rametto di prezzemolo
- 2 patate medie
- 5 cucchiaini di olio EV
- 1 cucchiaino di origano
- sale