NON SOLO SALSA

Ingredienti per 6 persone:
3 peperoni rossi
200 g. passata pomodoro
3 cucchiai di prezzemolo tritato
3 cucchiai di aceto
3 spicchi d'aglio
brodo q.b.
sale q.b.

Procedimento:
Tagliare i peperoni a julienne; metterli in una casseruola alta (almeno cm. 20 di diametro) coprire il tutto con brodo (meglio se brodo di carne, mentre sta cocendo il bollito) e mettere 2/3 spicchi di aglio. Cuocere per circa 30 minuti con il coperchio poi aggiunge sale a piacere e il prezzemolo tritato fine e continuare a cuocere per altri 20 minuti. Aggiungere il pomodoro e lasciare sul fuoco per altri 20 minuti. Alzare poi il coperchio e aggiungere un cucchiaio di aceto per peperone (in questo caso 3) togliere gli spicchi di aglio. A piacere la si può frullare per farla risultare più fine, ma è nata così al naturale. Servire calda preferibilmente vicino al bollito, con polpettine di carne o sui crostini serviti caldi.

Nonna Amelia aggiungeva anche un tuorlo cotto a peperone, Lo stemperava con il brodo e lo aggiungeva a cottura finita. Ottima variante.

Servita dal CRAL in occasione della cena degli auguri Natale 2012 del consiglio comunale 17/12/2012