



Ingredienti per 6 persone

600 g di peperoni corno, lavati e tagliati a listarelle

10 g di lardo pestato

3 pomodori pelati sminuzzati
(o 3 pomodori maturi, privati della pelle, dei semi e dell'acqua)

Olio extravergine di oliva

Sale

Peperoni corno *in padella*

Nella padella ampia, prima sciogliete il lardo, poi unite i peperoni, mescolando spesso con un cucchiaino di legno. Trascorsi 15 minuti, aggiungete la polpa dei pomodori, regolate di sale e terminate. Serviteli ben caldi, irrorati con un filo di olio.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag [#ricetteorsiniedamiani](#) e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini & Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.