

Peperoni con capperi e olive taggiasche



Ingredienti (per 1 porzione)

200 g di peperoni
un quarto di cipolla
olive taggiasche
capperi dissalati
timo
salsa di soia (preferibilmente a minor contenuto di sale)
olio extra vergine di oliva

Procedimento

1. Lavo e taglio i peperoni a falde sottili eliminandone i semi interni.
2. Verso l'olio in una padella o in una pentola a bordi bassi, aggiungo la cipolla tritata finemente e i peperoni.
3. Accendo il fuoco al minimo, aggiungo la salsa di soia, i capperi e le olive. Cuocio per 20 minuti aggiungendo un mestolino di acqua.
4. A fine cottura aggiungo il timo e mescolo bene il tutto.