

La Piperada

Tà 4 personas



Recèpta :

- Pelar las cebas e talhucà'us. Pelar las asclas e esmiussar-las.
- Talhar los pipèrs en longor, despepidà'us e talhucà'us en tròç.
- Har borir aiga, i trempar las tomatas pendent quauquas segondas puish pelar-las e talhucar-las.
- En ua padèra, ajustar òli d'oliva puish las cebas talhucadas e los har hóner en mesclar. Ne pas colorà'us.
- Ajustar los pipèrs e deishar còser, a huec mejan, un quinzenat de minutas.
- Enfin, ajustar los tròç de tomatas e las asclas en mesclar com cau, abans d'i ajustar la sau, lo péber, lo laurèr e lo pimbo. Deishar còser pendent 15 minutas mei a huec doç.

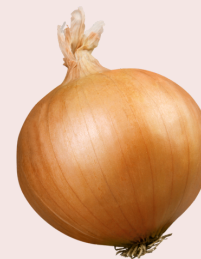
Ingredients



8 _____



4 _____



1 _____



2 _____



_____ d' _____



_____ e _____





La Piperada

Tà 4 personas



Recèpta :

- Éplucher les oignons et les émincer. Éplucher les gousses d'ail et les hacher.
- Tailler les piments dans le sens de la longueur, les épépiner puis les couper en morceaux.
- Faire bouillir de l'eau, y plonger les tomates pendant quelques secondes puis les éplucher et les couper en morceaux.
- Dans une poêle ajouter de l'huile d'olive puis les oignons émincés et les faire fondre en remuant. Ne pas faire colorer.
- Ajouter les piments et laisser mijoter, à feu moyen, une bonne quinzaine de minutes.
- Enfin, ajouter les morceaux de tomates et les gousses d'ail et bien mélanger avant d'y ajouter sel, poivre, laurier et thym. Laisser cuire pendant encore 15 minutes à petit feu.

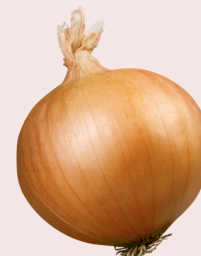
Ingredients



8 PIPÈRS



4 TOMATAS



1 CEBA



2 ASCLAS



ÒLI d'OLIVA



SAU e PÉBER



LAURÈR



PIMBO