PEPERONI IN PADELLA

INGREDIENTI (PER 6 PERSONE):

4/5 PEPERONI	
1 CIPOLLA BIANCA	
SALE FINO	
OLIO D'OLIVA	
PEPE	
PREZZEMOLO	

Anffas ETS APS TREVISO
dal 1958 la persona al centro
ASSOCIAZIONE LOCALE DI FAMIGLIE E PERSONE CON DISABILITÀ INTELLETTIVE E DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO

UTENSILI:

TAGLIERE	
1 PADELLA	
COLTELLO	
MESTOLO DI LEGNO	

PROCEDIMENTO:

LAVARE I PEPERONI;	

TOGLIERE IL PICCIOLO E LA PARTE BIANCA CON I SEMI CHE SI TROVA ALL'INTERNO	
TAGLIARE I PEPERONI A PEZZI O STRISCE	
TAGLIARE LA CIPOLLA A PEZZI PICCOLI	
VERSARE NELLA PADELLA UN FILO D'OLIO	

ANFFAS ETS - APS
ASSOCIAZIONE LOCALE
FAMIGLIE E PERSONE CON
DISABILITÀ INTELLETTI
DISTURBI DEL NEUROSVILU

METTERE I PEPERONI E LA CIPOLLA NELLA PADELLA	
AGGIUNGERE SALE E PEPE	
CUCINARE I PEPERONI PER CIRCA MEZZ'ORA E QUANDO SONO QUASI PRONTI AGGIUNGERE IL PREZZEMOLO BUON APPETITO!!!	

ETS · APS Anffas TREVISO dal 1958 la persona