



SALSA DE PIMENTONS

INGREDIENTS PER A 5 COMENSALS

- 500 g de ceba
- 500 g de pimentó verd
- 500 g de pimentó roig
- 2 dents de all
- 40 g de oli d'oliva
- sal

LA PREPARACIÓ

- Torreu el pimentó roig i lleveu-li la pell.
- Ofegueu en una paella amb oli la ceba trossegada. Quan estiga blana, afegiu-hi el pimentó verd tallat en tires.
- Quan estiga quasi fet afegiu-hi el pimentó roig en tires i l'all picat. Saleu-ho i deixeu-ho uns 10-15 minuts. Tritureu-ho.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 10 g	Grases 9.6 g
Kcal 146	Proteïnes 2.7 g