

Spadellata della Bandiera Indiana

Autore: Alessà

Difficoltà: 🍳🍳🍳🍳🍳

Tempo di preparazione: 15'

Ingredienti:

Ingrediente	Quantità
Carota	1 (100g)
Peperoni verdi	1 (100g)
Feta	50g
Olio EVO	1 cucchiaino

Step 1: Pulire la carota e tagliarla a pezzetti (o a rondelle se preferito). Tagliare il peperone a strisce.

Step 2: Ungere di olio il fondo di una piccola padella, aggiungere carote e peperoni, chiudere la padella col coperchio e lasciar andare per 10-15 minuti a fiamma bassa finché i peperoni non acquisteranno la consistenza desiderata, girando con un cucchiaino di tanto in tanto.

Step 3: Eliminare l'olio residuo e servire. Aggiungere a freddo la feta a cubetti o sbriciolata.