

# Peperonata sì, ma diversa dal solito: la ricetta che si prepara in Sicilia

Autore: Redazione

Data: 27 Marzo 2025



Quella che vi proponiamo oggi, **non è la classica peperonata**. Si tratta di una variante molto sfiziosa, presentata nel corso della trasmissione [“Le Ricette del Convento”](#) di **Food Network**, il format girato proprio in **Sicilia**, nell'Abbazia di San Martino delle Scale, a due passi da Palermo. Don Salvatore, con l'aiuto di don Anselmo, ha presentato questo piatto molto interessante, ideale come contorno ma anche come antipasto, raccontando che si tratta di una **ricetta che ha imparato a Nicolosi** (in provincia di Catania). Gli ingredienti sono molto semplici e, a differenza della classica peperonata, ci sono anche le **patate**.

## Ingredienti e procedimento

- Peperoni, 4
- Patate, 1 kg
- Cipolla, 1
- Aglio, 4 spicchi
- Pomodori pelati, 800 g

- Olio
- Sale
- Pepe

Per fare la peperonata, anzitutto tagliate i peperoni, che avrete già lavato, quindi pelate e tagliate le patate a tocchetti piccoli (se sono piccole sarà più facile cuocerle). Mettete a friggere i peperoni nell'olio ben caldo, aiutandovi con una schiumarola e scolateli su carta assorbente, in modo che perdano l'olio in eccesso. Basterà pochissimo e saranno pronti. Fate attenzione a eventuali schizzi d'olio.

Affettate la **cipolla** e lasciate interi gli **spicchi d'aglio** (che serviranno a insaporire ulteriormente). Quando avrete finito di friggere i peperoni, **friggete le patate**, facendo sempre attenzione a non fare schizzare l'olio; anche in questo caso, aiutatevi con la schiumarola. Nel frattempo, mettete sul fuoco i **pomodori pelati**, in una casseruola: basteranno circa 10 minuti. **Mescolate bene il pomodoro.**

Quando le patate sono pronte, fatele scolare su carta assorbente. Salate sia i peperoni, che le patate, quindi unite le verdure al pomodoro, nella vostra casseruola. Ultimate con aglio e cipolla. Mescolate bene tutto e rimettete sul fuoco, **a fiamma bassa: deve cuocere per circa 15 minuti** e, se risultasse troppo asciutto, potete aggiungere un po' d'acqua. Di seguito trovate la videoricetta, passo dopo passo. Se questa peperonata vi è piaciuta, allora provate anche le [polpette di melanzane](#).

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/peperonata-ricette-convento/>

Generato il 17/05/2025