

# FRITA

## Ingrédients:

4 poivrons ~~verts~~ rouges

6 tomates moyennes

Sel

Poivre

Ail

Dans une grande poêle, mettez 2 à 3 cs d'huile d'olive. Quand elle est chaude, ajoutez les poivrons coupés en lamelles d'environ 1 cm de large et 4 à 5 cm de long.

Salez et poivrez. Couvrez.

Laissez cuire environ 15 mn à feu moyen en les remuant de temps en temps. Faites attention qu'ils n'attachent pas au fond de la poêle.

Ajoutez ensuite les tomates coupées en quartiers. Laissez cuire doucement à découvert pour que le jus réduise.

Lorsque le jus a bien réduit, ajoutez 3 à 4 gousses d'ail pressées et laissez réduire afin qu'il ne reste plus du tout de jus de tomate.

En fonction de votre goût vous pouvez ajouter plus ou moins d'ail.