

Frita (Algérie)

4 tomates fraîches pelées et hachées (ou une boîte de tomates concassées)

2 oignons hachés

2 poivrons rouges coupés en petits dés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre noir

Eau

1. Dans une grande casserole ou une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif.
2. Ajoutez les oignons et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés et légèrement caramélisés.
3. Ajoutez les tomates et les poivrons rouges et mélangez bien.
4. Versez suffisamment d'eau pour couvrir les légumes. Salez et poivrez selon votre goût.
5. Portez le mélange à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter à feu doux pendant environ 45 minutes à une heure.
6. Servez la frita chaude ou froide, garnie de coriandre ou de persil frais haché.