

MARMELLATE E CONSERVE

Peperoni in agrodolce

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [2 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *PIÙ UN GIORNO DI MARINATURA*



La ricetta di oggi, i **peperoni in agrodolce**, sono una [conserva](#) deliziosa che **potrai cucinare in casa** con le tue mani e **conservare in dispensa** pronta per essere consumata e gustata nei mesi a venire. Prova i [peperoni in agrodolce](#) sulla [pizza](#) o come [antipasto](#), serviti su **crostini di pane abbrustolito** sono fantastici, ma anche in **accompagnamento a carni e pesce alla griglia**.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare in casa questi deliziosi peperoni in agrodolce.

INGREDIENTI PER FARE I PEPERONI IN AGRODOLCE

PEPERONI 4

INGREDIENTI PER LA COTTURA DEI PEPERONI IN AGRODOLCE

ACETO DI VINO BIANCO 1 l

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 gr

ZUCCHERO 100 gr

SALE 100 gr

INGREDIENTI PER LA CONSERVAZIONE DI PEPERONI IN AGRODOLCE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
CAPPERI

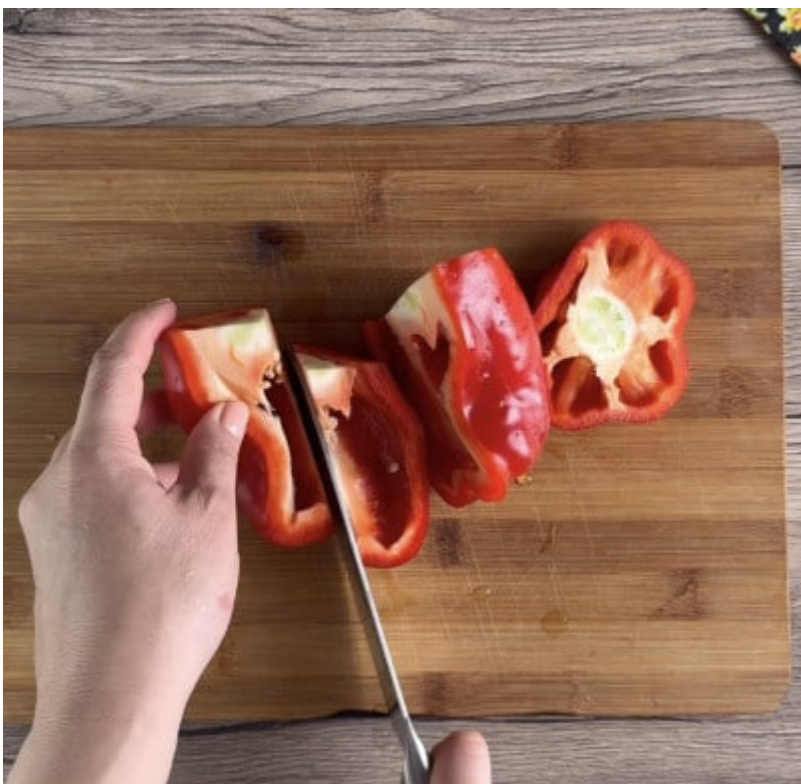
COME FARE I PEPERONI IN AGRODOLCE

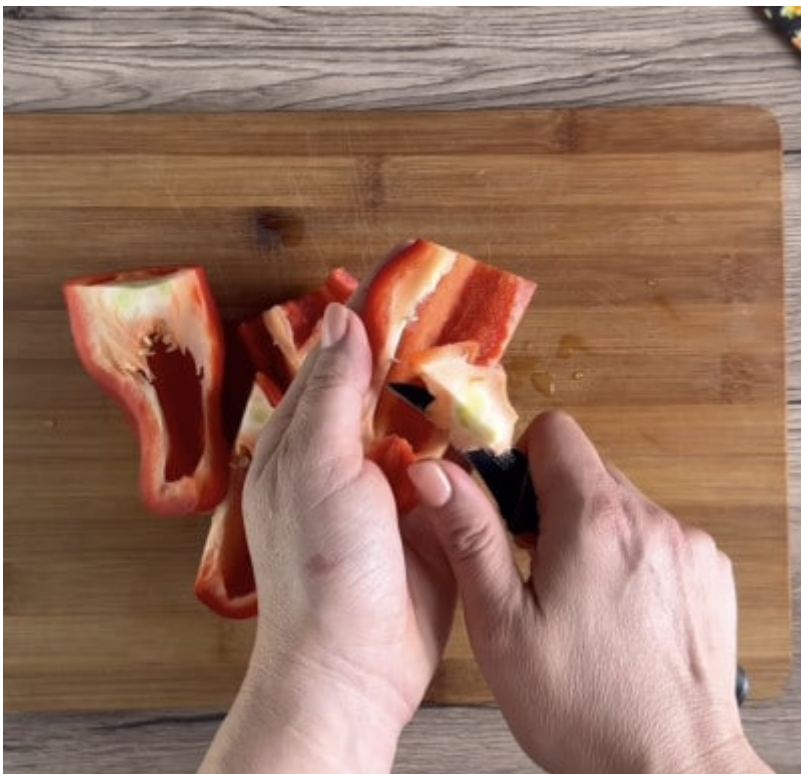
- 1 in una pentola capiente, versa l'aceto, l'olio, lo zucchero e il sale, accendi il fuoco e porta a bollore.





- 2 Mentre aspetti che la soluzione acida arrivi a bollore, lava i peperoni, taglia ed elimina il picciolo, toglì i semini e i filamenti interni e infine tagliali a listarelle.







3 Trasferisci le listarelle di peperoni in una ciotola molto capiente e, se la soluzione acida è arrivata a bollore, versala nella ciotola, fai attenzione a non scottarti! Mescola i peperoni e lascia marinare per un giorno intero.

N.b. quando il contenuto della ciotola sarà freddo, copri pure con un telo di cotone pulito, o con della pellicola da cucina, per non far entrare la polvere.





4 Il giorno successivo, scola i peperoni dalla marinatura.



- 5 Dopo aver sterilizzato i barattoli ([consulta le linee guida per la corretta conservazione alimentare](#)) versa qualche cappero nel fondo di ognuno, quindi inizia a riempirli con i peperoni, alternandoli ad altri capperi a piacere.





- 6 Una volta terminati gli ingredienti, riempi i barattoli di olio. Chiudili e muovili tra le mani per far depositare bene l'olio tra gli altri ingredienti. Mettili sul piano di lavoro per qualche ora e poi, prima di riporli controllali: se noti che l'olio è calato aggiungine altro fino a raggiungere il collo del barattolo, altrimenti puoi portarli in dispensa, al fresco e in penombra.





- 7** Prima di consumare i peperoni in agrodolce, attendi almeno 3 settimane. Una volta aperto il barattolo, se non consumi tutto subito, conservalo, chiuso, in frigo per non più di una settimana.



CONSIGLIO PER DEI PEPERONI IN AGRODOLCE PERFETTI

In estate, in particolare nel mese di Agosto, si trovano i peperoni più buoni dell'anno, nulla a che vedere con quelli che si trovano al supermercato anche in inverno. Se sei così fortunato da avere un orto o se hai la possibilità di recarti da un agricoltore, ti consiglio di comprare ora i peperoni, non troverai altro periodo dell'anno in cui il rapporto qualità prezzo è così ottimo.