

ANTIPASTI E SNACK

Acciughe con peperoni e melanzane

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE 800 gr
MELANZANE 400 gr
PEPERONI 400 gr
PASSATA DI POMODORO 2 bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
bicchiere
CIPOLLE 1
SALE
PEPERONCINI PICCANTI

PREPARAZIONE

- 1 Tritate la cipolla e mettetela a rosolare con un cucchiaino d'olio, salate, mettete il peperoncino e la passata di pomodoro, lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma bassa, fino a quando non si è addensata.



2 Tagliate a fettine le melanzane, a listarelle i peperoni, eviscerate le acciughe e sfilettatele.



3 In una padella con il resto dell'olio, friggete le fette di melanzana, scolatele e mettetele ad asciugare su un foglio di carta assorbente.



- 4 Nello stesso olio friggete i peperoni, anche quest'ultimi scolateli e metteteli su di un foglio di carta assorbente da cucina, poi per ultimo friggete le acciughe infarinate fino a quando non saranno dorate.



5 Mettete i peperoni, le melanzane e i filetti d'acciuga nella padella con il pomodoro,

lasciate insaporire per 5 minuti, servite.

