

ANTIPASTI E SNACK

# Antipasto ai peperoni tradizionale piemontese

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

PEPERONI GIALLI 4

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

BURRO 1 cucchiaino da tè

LATTE INTERO 1 bicchierino

L'antipasto ai peperoni tradizionale piemontese, è un grande classico della cucina regionale. Famoso in tutta Italia, è davvero semplice da realizzare. Si tratta infatti di una ricetta ricca di gusto e, soprattutto, assolutamente non scontata. L'acciuga regala sapidità alla dolcezza del peperone.

Provatela alla prima cena con amici che apprezzeranno senz'altro e se amate i peperoni vi diamo anche un'altra ricetta saporita: provateli alla

[siracusana!](#)

# PREPARAZIONE

1 Tritate i filetti d'acciuga insieme agli spicchi d'aglio.



2 Fate rosolare in un tegame con olio e una noce di burro.



3 Aggiungete un goccio di latte.



- 4 Lavate intanto i peperoni, divideteli ciascuno in quattro parti in senso longitudinale e puliteli dai semi e dai filamenti.

Unite i peperoni al trito rosolato nel tegame e continuate a soffriggere il tutto fino a quando i peperoni non saranno quasi appassiti e la preparazione ben insaporita.



- 5 Serviteli immediatamente.