

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Friggidelli in agrodolce

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

250 gr di frigidelli (peperoni piccoli verdi)
1 cipolla rossa
1 cucchiaio colmo di aceto di vino
1 cucchiaio di zucchero
olio e.v.o.
sale.

PREPARAZIONE

1 Lavare bene i frigidelli e lasciarli interi senza togliere la parte superiore e i semi all'interno.

Pelare la cipolla e affettarla in fettine sottili

Far soffriggere la cipolla in una padella capiente con l'olio, aggiungere i frigidelli e far cuocere per 5/6 minuti aggiungendo un po' di sale.

Aggiungere a questo punto il cucchiaino di aceto e cospargere con il cucchiaino di zucchero.

Terminare la cottura e servire caldi.