

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Peperoncini verdi dolci fritti

LUOGO: *Africa / Tunisia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *10 min* COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

PEPERONCINO VERDE DOLCE 8

OLIO DI ARACHIDI 100 ml

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Lavate i peperoncini, quindi, con un coltellino affilato, praticate un'incisione a creare una piccola apertura nel peperoncino.



- 2** Con il coltellino, prelevate una punta di sale e infilatela nell'apertura precedentemente creata nel peperoncino.



- 3** Fate scaldare poco olio per frittura in una padella e fatevi friggere i peperoncini.



Accompagnamento ai cous cous di carne.

NOTE