

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Peperoncini verdi fritti e pomodorini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

1 bustina di peperoncini verdi  
olio per friggere  
aglio  
pomodorini  
olio extravergine di oliva  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Lavare i peperoncini, privarli del picciolo e dei semi e farli scolare in un colapasta.



**2** Friggerli in olio abbondante.

Porli in un piatto senza carta assorbente.



**3** Preparare un sughetto con aglio olio e pomodorini, salare, fare insaporire per qualche minuto insieme



4 Impiattare e portare a tavola.



5 Usare il sughetto anche per condire, insieme ai peperoncini, della pasta corta: pennette piccole rigate oppure casarecce. In questo caso usare una padella più larga e farvi saltare la pasta.