

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Peperoncini verdi fritti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

PEPERONCINI VERDI 1 kg

POMODORI 400 gr

BASILICO

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO DI ARACHIDI 1 l

SALE

Appena arriva l'estate finalmente si ritrovano nei mercati di frutta e verdura i **peperoncini verdi**. Fatti in questo modo poi sono molto saporiti.

Rappresentano un contorno perfetto per grigliate di carne o da mangiare magari accanto ad una bella mozzarella succosa! Vi è venuta la voglia? Provateli subito! Sapete che potreste farci anche una [salsa](#)?

PREPARAZIONE

- 1 Pulite i peperoncini con un panno, oppure lavateli e asciugateli perfettamente, fateli friggere in abbondante olio e raccoglieteli in un piatto.



- 2 Nella stessa padella, dalla quale avrete tolto l'olio della frittura, fate cuocere una salsetta con l'aglio e il pomodoro a pezzetti.



- 3 Aggiustate di sale e quando sarà sufficientemente ristretta aggiungetevi i peperoncini fritti e il basilico.



4 Fate insaporire per qualche minuto, serviteli anche freddi.