

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Peperoni alla siracusana

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I peperoni alla siracusana sono una ricetta siciliana molto gustosa. La reperibilità degli alimenti e la facilità di esecuzione rende i peperoni alla siracusana un piatto versatile, diffuso, adatto come contorno ma anche come antipasto accompagnato dal pane, magari caldo e croccante...

INGREDIENTI

PEPERONI ROSSI 2
PEPERONI GIALLI 2
MENTA 10 foglie
BASILICO 3 foglie
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 2
PANGRATTATO 40 gr
MANDORLE spellate - 40 gr
ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiari da
tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite, togliete i semi ed i filamenti bianchi ai peperoni.



2 Tostate le mandorle in una padellina senza aggiungere alcun tipo di condimento.



3 Scaldate un bel giro d'olio in una padella insieme a due spicchi d'aglio in camicia e quando sarà ben caldo aggiungete i peperoni a pezzetti.



- 4 Fate soffriggere i peperoni per qualche minuto, quindi coprite la padella e lasciate cuocere per un paio di minuti.

Aggiungete le mandorle tostate ai peperoni, profumate la preparazione con delle foglioline di menta fresca e delle foglie di basilico; salate adeguatamente.





- 5 Sfumate i peperoni con due cucchiai d'aceto e incorporate due cucchiai di pangrattato; regolate infine di sale.





6 Una volta cotti, i peperoni sono pronti per essere serviti come contorno.



NOTE

Il peperone comparve nel Vecchio Continente intorno al 1500, quando si presentò insieme al più conosciuto e diffuso peperoncino. Non ebbe un successo immediato, in quanto la confusione sulle varietà era grande e spesso ci si trovava a cucinare peperoni estremamente piccanti che all'apparenza sembravano una qualità dolce. Venne usato in Campania per certi sughi ma il suo riscatto avviene lentamente. E' una verdura dalle proprietà meravigliose, oggi estremamente Mediterranea, di facile e lunga conservazione e reperibile sul mercato più o meno tutto l'anno.