

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Peperoni alla Siracusana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PEPERONI rossi e gialli - 4
MENTA 10 foglie
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 2
PANGRATTATO 40 gr
MANDORLE 40 gr
ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiaini da
tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Lavate i peperoni, quindi privateli dei semi e dei filamenti bianchi e tagliateli a listarelle.



- 2 Fate scaldare l'olio in una padella piuttosto capiente, unitevi i peperoni e fateli rosolare a doratura.



- 3 A questo punto unite alla padella le foglioline di menta spezzettate, l'aglio schiacciato, le mandorle, il pangrattato, due cucchiari d'aceto di vino bianco e sale.





- 4 Lasciate insaporire i peperoni per qualche minuto quindi trasferiteli su di un vassoio da portata e serviteli tiepidi o addirittura freddi.