

MARMELLATE E CONSERVE

Peperoni Delicati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2 kg peperoni rossi e gialli
1 litro di aceto bianco
100 g di olio d'oliva
100 g di zucchero
100 g di sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliare i peperoni a pezzi non troppo piccoli, diciamo 2cm per 2cm.



- 2 Mettere sul fuoco una pentola capiente con l'aceto bianco, l'olio d'oliva, lo zucchero ed il sale e portare ad ebollizione.



- 3 Aggiungere i peperoni e lasciarli cuocere per 5 minuti dal primo bollore.



4 Tastare con la forchetta che rimangano sodi.

A questo punto scolarli e lasciare che si raffreddino sia i peperoni che il liquido di cottura.

Invasare prima i peperoni e poi aggiungere il liquido di cottura che li conserverà per diversi mesi.

