

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.

